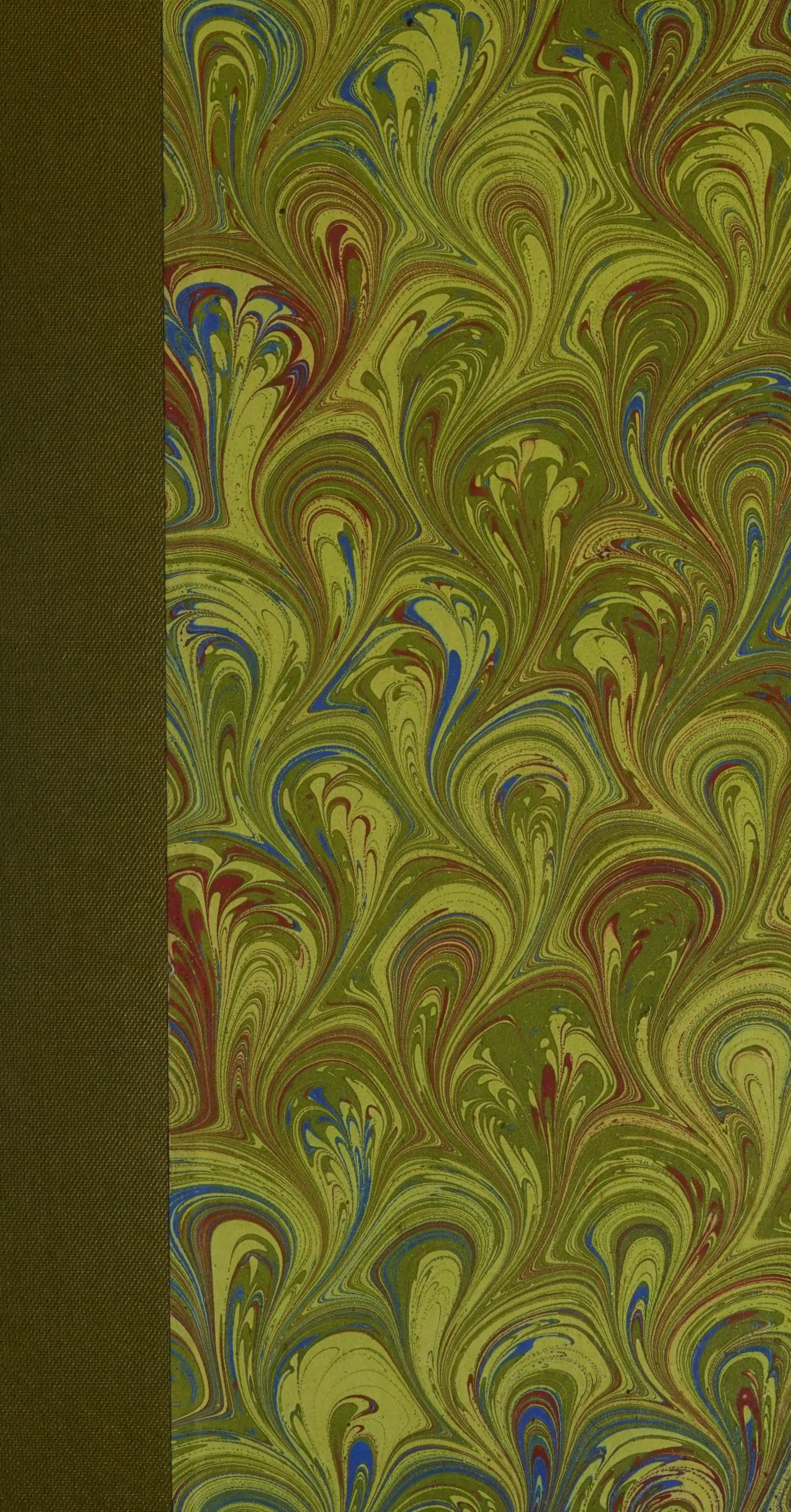
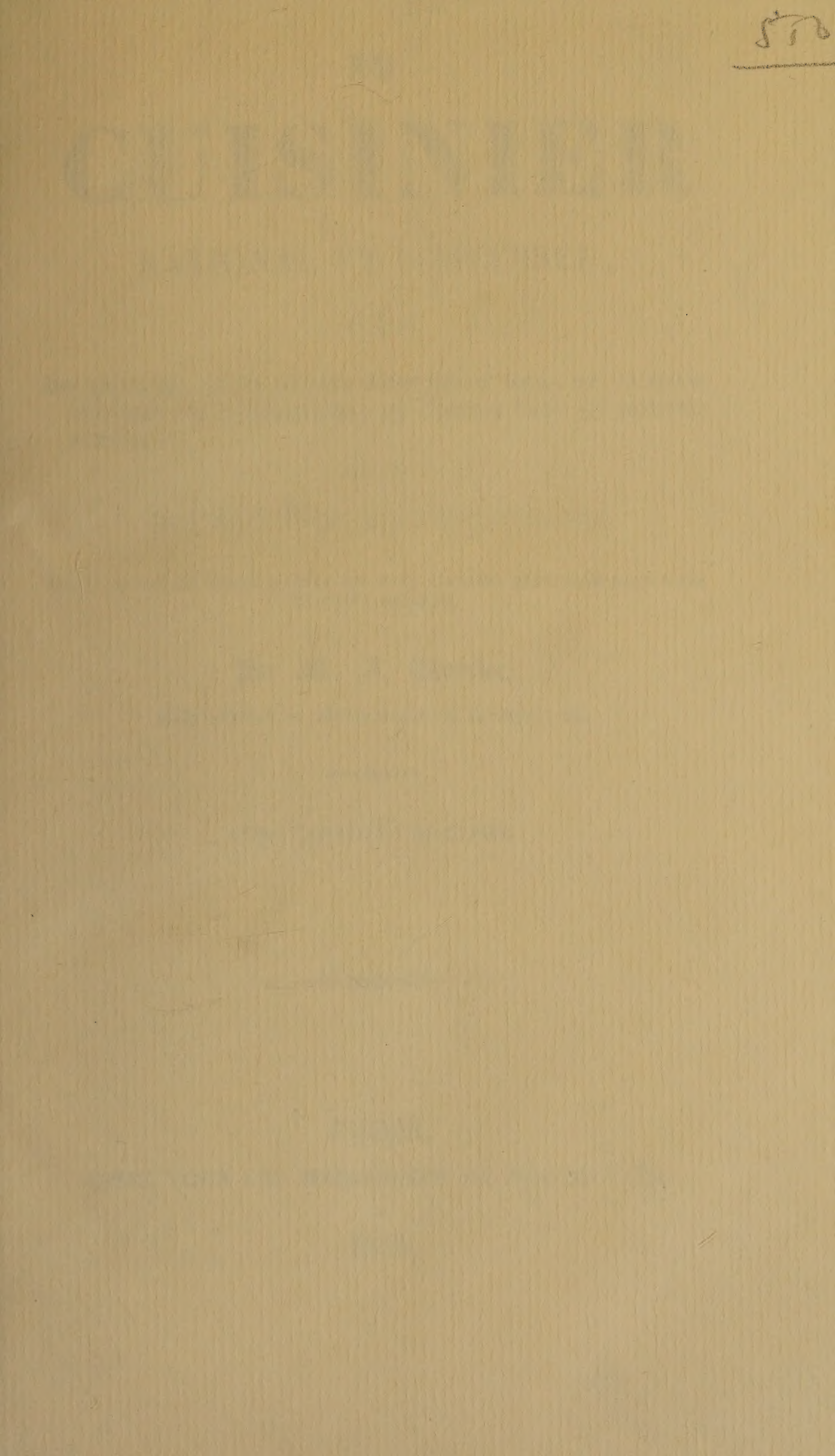



EX LIBRIS ANNE WILLAN
V2
A90
Z004



LE
CUISINIER
NATIONAL ET UNIVERSEL,

contenant

LES RECETTES DE LA CUISINE PROPREMENT DITE, DE LA CHARCUTERIE, DE LA PATISSERIE, DE L'OFFICE DANS SES DIVERSES PARTIES;

TERMINÉ

PAR UNE NOTICE SUR TOUS LES VINS.

RÉDIGÉ ET MIS EN ORDRE D'APRÈS LES PLUS CÉLÈBRES PRATICIENS DANS L'ART CULINAIRE MODERNE.

Par M. A. Chevrier,

Maître-d'Hôtel en chef du Cercle des Étrangers, etc.

AVEC PLANCHES GRAVÉES.

PARIS,

CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE NOUVEAUTÉS,

1836.

VERSAILLES. — IMPRIMERIE DE MARLIN.

PRÉFACE.

Nulle part autant qu'en France on n'a écrit sur l'art culinaire : outre les ouvrages justement célèbres où MM. Carême, Beauvilliers, Fouret, Viard, Cardelli, de Périgord et Brillat-Savarin ont consigné le fruit précieux de leurs longs travaux et de leur profonde expérience, il existe une foule de traités, de manuels, de formulaires où les recettes de la cuisine se trouvent présentées ; et sans craindre d'être taxé d'exagération, on pourrait dire qu'il y a plus de livres de cuisine que de cuisines véritables, et que grand doit être l'embarras de celui qui veut se procurer un bon guide, exposé qu'il est à choisir depuis le prétentieux *Maître-d'Hôtel français*, jusqu'à la barbare *Cuisinière Bourgeoise.*

Pourquoi, demandera sans doute le lecteur, pénétré de cette vérité qu'il existe trop de livres de cuisine, entreprenez-vous de publier le Cuisinier national et universel ? Notre réponse sera simple autant que catégorique : notre conviction profonde, et l'expérience lui sert de base, est qu'aucun des auteurs qui nous ont précédé dans la carrière n'a atteint le but qu'il s'est proposé, ou n'a réussi du moins à satisfaire les désirs et les besoins qui doivent déterminer dans son choix l'acquéreur.

Quel est l'objet et le mérite en effet d'un livre de cuisine ? D'enseigner, en termes clairs et concis, la manière de faire avec le moins de frais possible une cuisine excellente, naturelle et saine. Personne assurément ne contestera cette vérité ; or, rien indique-t-il dans les ouvrages dont la librairie inonde sans relâche le public que les auteurs en aient eu seulement la pensée ? Les uns se sont appliqué à rechercher les difficultés d'une cuisine que son raffinement place hors de la portée des fortunes et des estomacs vulgaires ; d'autres, à force de vouloir être brefs, sont devenus inintelligibles ; plusieurs ont écrit sur des matières que la pratique ne leur avait pas rendues familières ; tous, se copiant les uns les autres, ont donné de confiance des recettes qu'ils n'avaient pas expérimentées, et ont ainsi exposé le lecteur à composer à grands frais une cuisine détestable.

La marche que nous avons adoptée est entièrement différente. Nous avons rassemblé toutes les bonnes recettes tant anciennes que modernes, et avant de les formuler en termes clairs et intel-

ligibles pour tous, nous les avons soumis à l'expérience des fourneaux; adoptant ensuite avec connaissance de cause celles qui nous ont semblé irréprochables, modifiant ou rendant complètes celles qui se trouvaient erronées ou en arrière du progrès actuel, et rejetant enfin celles que le caprice ou le désir de se singulariser avaient pu seuls faire admettre dans des traités estimables d'ailleurs. Secondés dans notre travail par plusieurs hommes de bouche, d'expérience et de talent, c'est avec une sage lenteur que nous avons élevé ce monument à l'art le plus important et le plus généralement cultivé de notre époque.

Tout se fait en dînant, dans le siècle où nous sommes;
Et c'est par des dîners qu'on gouverne les hommes.

Pénétrés de cette vérité incontestable, nous croyons avoir mérité à la fois des gouvernans et des gouvernés en ne restant pas au-dessous de la mission que nous avions cru devoir nous imposer utilement.

Que l'on ne redoute donc pas de trouver dans notre livre ces recettes bizarres, ridicules et presque toujours inexécutables. Sous ce rapport, comme sous tous les autres, nous avons avec soin évité toute ressemblance avec nos devanciers, avec le *Cuisinier royal* surtout, que son éditeur prétend être le meilleur livre en ce genre. Aussi ne trouvera-t-on nulle part, chez nous, des recettes de cette force : *Pour faire un ragoût de cervelles de lapereaux, ayez cent soixante lapereaux, etc.* (Cuisinier royal, page 252, 14e édition). *Pour faire un ragoût de langues de carpes, ayez deux cents carpes.* (Cuisinier royal, page 76, 14e édition), etc. etc. et un million d'etc.

Le but que nous nous sommes proposé, et que l'on nous permette de dire que nous nous félicitons de l'avoir atteint, a été de donner au public dans notre Cuisinier national et universel le manuel le plus complet et le plus consciencieux qui ait paru jusqu'à ce jour; aussi un soin particulier a-t-il présidé à la rédaction pour que les termes soient à la portée de toutes les intelligences, de même que les recettes soient d'une facile exécution pour les personnes les plus étrangères aux premières notions de la cuisine.

Les savans, qui vantent toujours outre mesure ce qui rentre dans leur spécialité, ont dit il y a long-temps : que le premier livre d'une nation est le dictionnaire de sa langue. Puissent les lecteurs, après avoir étudié notre livre et en avoir mis en pratique la prescription, dire que c'est le traité de sa cuisine.

LE CUISINIER NATIONAL

ET UNIVERSEL.

CHAPITRE I.

DES POTAGES AU GRAS.

Bouillon gras.

Faire du bouillon, c'est l'un des premiers élémens de l'art qui nous occupe. En effet, le bouillon sert non seulement à confectionner la plupart des potages, mais encore à préparer une infinité de sauces et de ragoûts : c'est donc à le faire bon, qu'un habile cuisinier doit employer tous ses soins. Cette qualité du bouillon est en effet moins due aux émanations d'une plus ou moins grande quantité de viandes qu'à la méthode mise en œuvre et aux soins apportés dans la confection d'un agent si essentiellement utile.

On se propose presque toujours d'obtenir le meilleur bouillon et le meilleur bouilli possibles; nous allons indiquer les moyens d'atteindre ce double but.

Après avoir choisi un beau morceau de viande fraîche (de bœuf

spécialement), faites-le couper carrément, ficelez-le, pour qu'il ne se sépare pas pendant l'ébullition, et mettez-le dans une marmite, dans laquelle vous versez autant de pintes d'eau froide que vous avez de livres de viande; pressez votre viande dans l'eau avec la main, afin qu'elle ne surnage pas. Posez la marmite sur un feu doux et toujours égal, faites-la chauffer lentement, pendant une heure à peu près : alors l'écume se présente à la superficie; enlevez-la au fur et à mesure, et prévenez l'ébullition de la marmite; autrement il faudrait la rafraîchir, pour faire remonter l'écume. Cet inconvénient n'arrive point lorsque le feu a toujours été bien conduit. Après avoir écumé avec précaution, et lorsque la marmite commence à bouillir, salez et mettez les légumes, que vous avez préparés à cet effet (*voir ci-après*). Comme cette addition des légumes arrête l'ébullition de la marmite, attendez qu'elle recommence à bouillir; dès ce moment, il faut diminuer le feu, et l'entretenir toujours de manière que la marmite ne fasse que bouillotter. Couvrez-la, pour empêcher l'évaporation. Dans le cas où vous seriez obligé de retirer du bouillon, ne remplissez votre marmite qu'autant que la viande resterait à découvert; dans ce cas, ajoutez de l'eau bouillante; si vous y mettiez de l'eau froide, la viande qui a commencé à cuire se durcirait, et perdrait de sa saveur. Pour que le pot-au-feu soit à son point, il faut qu'il ait bouillotté, la manière ci-dessus indiquée, pendant six heures environ.

Si vous ne faites bouillir de la viande que dans le seul but d'avoir du bouillon, coupez-la préalablement en morceaux minces; dans une heure d'ébullition, votre bouillon sera suffisamment chargé de principes nutritifs.

Il est un autre moyen d'améliorer et de fortifier le bouillon, c'est de joindre à votre morceau de viande les os que vous avez séparés, et ceux qui restent des rôtis de desserte, après les avoir pilés grossièrement dans un mortier de métal avec un peu d'eau, et les avoir renfermés dans un sachet de toile; car il est prouvé qu'une once d'os possède autant de qualités nutritives qu'une livre de viande.

Quant à la manière de conserver le bouillon pendant deux ou trois jours, surtout pendant l'été, il suffit de le faire bouillir soir et matin, après avoir eu la précaution de le saler fort peu, si on a voulu s'en servir le lendemain.

Du choix de la viande et des accessoires pour faire le bouillon.

Les parties les plus succulentes du bœuf sont : la culotte, la pièce d'aloyau, la poitrine, la noix et la sous-noix ; les pièces les plus présentables, la culotte et l'aloyau. On garnit la marmite de carottes, panais, navets, poireaux, oignons brûlés, céleri, un ou deux clous de girofle ; puis on fait bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite. On passe ensuite le bouillon dans un tamis ou une serviette, et on le laisse reposer pour s'en servir à ce que l'on juge à propos.

Potage au naturel.

Mettez dans une soupière une certaine quantité de croûtes de pain bien taillées et d'une couleur agréable ; trempez-les avec un peu de bouillon bouillant, puis, quelques instans après, ajoutez-y la quantité de bouillon nécessaire pour que le pain baigne aisément, et servez.

Potage au riz.

Pour quatre personnes, prenez un quarteron de riz épluché. Lavez-le à l'eau tiède, d'abord en le frottant légèrement avec les mains, ensuite à l'eau fraîche, et à plusieurs reprises. Après l'avoir laissé égoutter sur le tamis, faites-le cuire avec de bon bouillon sur un feu modéré, en le remuant de temps en temps ; mettez-y peu de sel, à cause du bouillon, qui est déjà salé; donnez à votre potage une teinte légère avec du jus de veau, ou du caramel, et servez.

Potage au vermicelle.

Séparez le vermicelle, sans l'écraser, pour le mettre dans du bouillon tout bouillant ; remuez, à mesure que vous le servez. Lorsqu'il aura jeté quelques bouillons, achevez de faire cuire à petit feu, et remuez toujours, pour éviter qu'il ne s'attache. Cuit à point et de bon sel, servez.

Potage à la semoule.

Faites bouillir la quantité de bouillon pour le potage que vous voulez faire ; mettez-y ensuite de la semoule, et ayez soin de la répandre successivement, en remuant avec une cuiller, pour éviter qu'elle ne s'attache et ne forme des boulettes. Au bout d'une demi-heure elle est cuite, ainsi que les deux précédens. Ce potage ne doit pas être trop épais, et se colore avec une cuillerée de jus, ou de caramel.

Potage aux choux.

Faites blanchir une demi-heure, dans l'eau bouillante, une moitié de chou ; puis vous le rafraîchirez, vous l'égoutterez, et vous le ficellerez; mettez-le alors dans une marmite avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, que vou ficellerez également. Baignez le tout de bouillon. Les choux et le lard cuits, vous les retirerez du bouillon. Vous jetterez dans le bouillon des croûtes, que vous laisserez tremper quelques instans. Vous placerez les choux et le lard autour du potage, ou simplement dessus. Salez peu le bouillon, à cause du lard.

Potage aux choux et au fromage.

On peut aussi ajouter du fromage au potage aux choux ; alors on procède ainsi : le chou étant cuit, comme il est dit à l'article précédent, on met un morceau de beurre dans une casserole ; sur ce beurre on fait un lit de pain que l'on saupoudre de fromage de Gruyère, et l'on fait ainsi successivement plusieurs lits de beurre, de pain, de fromage et de chou ; on arrose ensuite le tout avec du bouillon, puis on met la casserole sur un feu doux, et l'on fait mijoter le tout pendant vingt minutes ; on verse ensuite le contenu de la casserole dans une soupière; on y ajoute la quantité de bouillon nécessaire, et l'on sert.

Purée de lentilles.

Vous prendrez un demi-litre de lentilles ou plus, selon que vous voudrez faire de purée : épluchez-les, lavez-les, et faites-les cuire dans du bouillon : ensuite vous les passerez au tamis et vous assaisonnerez votre purée.

Purée de pois ou verte.

Cette purée se fait de même que la précédente, à la seule différence que, quand les pois sont cuits, on y mélange du persil et des queues de ciboule qu'on fait blanchir, et qu'on pile et passe avec la purée pour la verdir.

Potage aux concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans du bouillon que vous colorerez avec du jus de veau : quand vous les

jugerez cuits, vous les ôterez du bouillon, que vous laisserez encore mijoter quelques instans, en y ajoutant un peu de nouveau bouillon. Assurez-vous si votre potage est de bon sel, et garnissez-le de vos concombres.

Potage à la purée de marrons.

Ayez, selon la grandeur de votre potage, cinquante ou cent marrons; ôtez-leur la première écorce, puis mettez-les dans de l'eau; laissez-les sur le feu jusqu'à ce que l'eau frémisse; retirez-en pour voir si la peau se lève (comme si c'étaient des amandes); après les avoir épluchés de manière qu'il ne reste pas du tout de seconde peau, vous en garderez vingt-quatre entiers, et vous pilerez le reste: pilez-les dans un mortier, à l'exception de quelques uns que vous réservez entiers, et que vous maintenez chauds, pour les ajouter en servant le potage. Pilez avec les marrons épluchés un morceau de mie de pain mollet trempé dans du bouillon; après avoir broyé le tout, versez-y du bouillon tiède; mêlez bien le tout, et passez au tamis; mettez votre potage sur le feu, assaisonnez de sel, et faites cuire; prenez garde qu'il ne prenne trop de consistance et versez des croûtons frits et les marrons que vous avez réservés. Ce potage se sert de même au bouillon maigre.

Potage à la vierge.

Prenez environ une chopine de bouillon, la partie la plus grasse; mettez-y la grosseur d'un œuf de mie de pain; faites-lui faire quelques bouillons. Pilez bien fin, dans un mortier, du blanc de volaille cuite à la broche, avec quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs; quant le tout sera bien pilé, ajoutez-y le bouillon à la mie de pain et un demi-setier de crème, ou un poisson de lait; passez votre coulis au tamis; assaisonnez-le et tenez-le chaud au bain-marie, jusqu'à ce que votre potage, préparé avec des croûtes bien chapelées et un peu de bouillon, vous puissiez y mettre votre coulis bien chaud, sans néanmoins qu'il bouille, parce qu'il tournerait.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part, avec du bouillon; quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue, la tête dans le milieu. Si l'on n'a pas de

blanc de volaille pour mettre dans le coulis, on mettra à la place un peu plus d'amandes douces.

Potage aux herbes.

Prenez oseille, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets; épluchez et lavez bien ces herbes; ajoutez-y une carotte et un panais coupés en petits filets : mettez cuire le tout avec du bouillon et un peu de jus de veau; servez ensuite vos herbes au naturel, dans le potage, sans faire de garniture.

On peut, si on veut, masquer des potages de diverses sortes de viandes, telles que chapon, poularde, gros pigeons, canard, jarret de veau. La manière de faire cuire ces volailles est la même pour toutes; on leur retrousse les pattes dans le corps, on les fait blanchir un instant, et on ne laisse dans la marmite que le temps nécessaire pour la cuisson, parce qu'une volaille trop cuite n'est pas estimée. On s'assure qu'elle est à son point de cuisson en la tâtant; si elle fléchit sous les doigts, elle est bonne à servir. On sert les volailles au milieu des potages ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon et du gros sel par dessus. Quand on fait usage de jus pour les potages, on doit préférer celui de veau à celui de bœuf, parce que le premier est rafraîchissant et plus léger. Fait avec soin, sans trop d'oignons, et attaché à très petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage printanier.

Prenez un litron de pois nouveaux, du cerfeuil, du pourpier, de la laitue, de l'oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil, un morceau de beurre : faites bouillir le tout, et passez-le en purée claire : mettez mitonner le potage avec les trois quarts du bouillon, délayez dans l'autre quart six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, et versez votre liaison dans le potage au moment de servir.

Purée de racines.

Coupez par tranches des navets et des carottes par parties égales; coupez de la même manière quelques oignons et un panais; passez ces racines au beurre, remuez-les de temps en temps, et mouillez-les avec du bouillon. Lorsque vous aurez mis la quantité de bouillon nécessaire, vous ajouterez un peu de sucre réduit en caramel,

et vous laisserez cuire le tout sur un feu peu ardent. Ces racines étant cuites, passez-les à l'étamine ; mettez la purée qui en résultera dans une certaine quantité de bouillon, de manière à ce que le potage ne soit pas trop clair, et servez.

Potage aux croûtons et à la purée.

Taillez des morceaux de mie de pain, ou en dés, ou en losange, ou en rond, ou en telle autre forme que vous le jugerez à propos, mais en ayant soin qu'ils soient tous d'une épaisseur égale ; mettez ces croûtons dans une casserole avec un morceau de beurre, et faites-les frire, jusqu'à ce qu'ils aient une couleur rousse plus ou moins foncée ; placez-les ensuite dans une soupière, après les avoir égouttés, et, au moment de servir, versez par dessus une purée claire, faite avec des haricots, ou lentilles, ou pois, ou tout autre légume, et dans laquelle vous aurez mêlé un peu de sucre en poudre. On peut également préparer ce potage au maigre et le faire avec des pâtes, ou bien des croûtes.

Potage aux nouilles.

Les nouilles sont une espèce de pâte que l'on doit employer aussitôt qu'elle est préparée. Dans un litre de farine, cassez une douzaine d'œufs, et faites avec cela, en y ajoutant du sel, du poivre et de l'eau, une pâte ferme. Etendez cette pâte avec un rouleau, et lorsque vous l'aurez réduite à l'épaisseur d'une ligne, vous la couperez par filets ou par morceaux auxquels vous donnerez la forme qui vous conviendra ; jetez un peu de farine dessus, et jetez-les dans le bouillon bouillant.

Potage aux nouilles à l'allemande.

Ce potage se fait à peu près comme le précédent, seulement la pâte, au lieu d'être ferme, doit être assez claire pour passer par les trous d'une passoire que l'on tient suspendue sur le bouillon. Il suffit de laisser ce potage bouillir dix minutes, pour qu'il soit cuit.

Potage à la moelle.

Après avoir fait fondre une livre de moelle de bœuf, passez-la au tamis, et cassez une douzaine d'œufs ; faites tremper, d'autre part, environ quatre onces de pain mollet dans de bon bouillon, avec un peu de farine, du persil, de la muscade, du sel et du poivre; versez sur ces ingrédiens la moelle de bœuf mêlée avec les œufs,

et formez avec le tout des boulettes que vous ferez ensuite bouillir dans le bouillon pendant quelques instans ; versez le potage dans la soupière, et servez.

Potage aux lazagnes.

La pâte que l'on nomme lazagnes est de la même espèce que le vermicelle; elle n'en diffère que parce qu'elle est coupée en rubans ; on prépare ce potage comme celui au vermicelle.

Potage à la julienne.

Coupez par petits filets des navets, carottes, quelques oignons et poireaux, un peu de céleri, de la laitue, de l'oseille, du cerfeuil ; faites d'abord revenir les racines, puis vous y ajouterez les herbes, et vous mouillerez le tout avec du bouillon; faites bouillir le tout jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite, et versez-le sur des croûtes de pain que vous aurez préparées dans une soupière. On peut aussi servir la julienne sans pain, et ajouter aux légumes dont nous avons parlé des pointes d'asperges, des culs d'artichauts et toute autre espèce de légumes.

Potage aux œufs.

Mettez dans un vase deux cuillerées de farine, un peu de macis, une douzaine d'œufs, et délayez bien le tout avec du bouillon. D'autre part, faites bouillir du bouillon, et jetez votre mélange dedans. Lorsque le tout aura bouilli pendant une demi-heure, vous le verserez sur des croûtons que vous aurez préparés comme pour le potage aux croûtons et à la purée. (*Voir plus haut.*)

On peut aussi, avant de jeter ce mélange dans le bouillon, le faire chauffer au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit coagulé.

Potage aux huîtres.

Ouvrez et lavez des huîtres bien fraîches; jetez-les dans un mortier, mettez-les dans du bouillon, et faites cuire le tout sur un feu très doux pendant vingt minutes; passez ce bouillon au tamis, et versez-le sur des croûtes préparées comme pour le potage au naturel.

Potage à la reine.

Levez des blancs de volailles cuites à la broche, pilez-les avec du riz à moitié crevé, délayez cette purée avec du bouillon, en y ajoutant un peu de poivre, puis vous passerez le tout au tamis et vous le ferez mijoter sur un feu très doux ; versez ensuite cette purée sur des croûtons que vous aurez préparés comme pour le potage aux croûtons et à la purée. (*Voir plus haut cet article.*)

Potage au macaroni.

Brisez une certaine quantité de macaroni, jetez-le dans du bouillon; lorsqu'il sera cuit, vous y ajouterez un peu de fromage de Parme râpé, le fromage étant bien fondu, vous verserez le potage dans la soupière.

On peut aussi servir le fromage râpé à part; alors il faut servir le potage bouillant afin que les convives qui aiment le fromage puissent le faire fondre.

Potage à la Condé.

Faites cuire dans du bouillon des haricots rouges, des carottes et un ognon dans lequel vous aurez piqué plusieurs clous de girofle, écrasez le tout, passez cette purée à l'étamine en y ajoutant assez de bouillon pour qu'elle soit très-claire, puis faites-la bouillir et versez-la sur des croûtons préparés comme il est dit plus haut, à l'article *Potage aux croûtons et à la purée.*

Potage aux quenelles de pommes de terre.

Faites cuire à la vapeur une certaine quantité de pommes de terre, épluchez-les et pilez-les; pilez, d'autre part, des blancs de volailles cuites à la broche, mettez le tout ensemble et le pilez de nouveau en y ajoutant des jaunes d'œufs, du beurre frais, poivre, sel et muscade. Lorsque tous ces ingrédiens seront bien mélangés et formeront une pâte assez ferme, vous en ferez des boulettes que vous jeterez dans du bouillon bouillant; faites bouillir pendant un quart-d'heure et servez.

Les pommes de terre violettes sont les meilleures que l'on puisse employer pour faire ce potage.

Potage au sagou.

Le sagou est une sorte de gomme que l'on ne trouve qu'en Asie. Après avoir lavé une quantité suffisante de sagou dans de l'eau chaude, on le fait cuire dans une petite quantité de bouillon, on ajoute peu à peu d'autre bouillon jusqu'à ce que le sagou étant dissous forme une espèce de gelée, on y mêle alors quelques jaunes d'œufs et l'on sert.

Ce potage, de même que le suivant, ne convient qu'aux convalescens.

Potage au salep.

On appelle salep la racine d'une espèce d'orchis que l'on fait

sécher et que l'on réduit en poudre. Une forte pincée de cette poudre jetée dans du bouillon bouillant suffit pour une personne convalescente.

Consommé.

Mettez dans une marmite deux livres de bœuf, une poule, la moitié d'un casi et la moitié d'un jarret de veau, remplissez cette marmite avec de bon bouillon nouvellement fait, et opérez du reste comme pour faire de simple bouillon en ayant soin de ne pas mettre de sel.

On fait aussi du consommé en faisant simplement réduire du bouillon; mais ce procédé ne vaut pas l'autre.

Garbure aux ognons.

Coupez des ognons par tranches et faites-les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds; arrangez-les ensuite dans un plat creux en mettant successivement un lit d'ognons et un lit de tranches de pain; mouillez le tout avec un peu de bouillon; faites gratiner sur un feux doux, et servez le plat en même temps que du bouillon dans un vase à part.

Garbure aux marrons.

Après avoir enlevé la première peau d'une certaine quantité de marrons, il faut les mettre dans une poêle avec un peu de beurre, et mettre cette poêle sur le feu jusqu'à ce que la seconde peau s'enlève facilement. On ôte cette peau, puis on met les marrons dans une casserole avec des bandes de lard, des parures et des débris de viande, des ognons, des carottes, céleri, laurier, girofle. On mouille le tout avec du bouillon et on le fait cuire sur un feu doux pendant une heure. Il faut ensuite écraser les marrons à moitié, et les dresser dans un plat creux, en faisant successivement un lit de marrons et un lit de pain; on mouille le tout avec le bouillon dans lequel les marrons ont cuit, puis on le fait gratiner sur un feu doux, et on le sert avec du bouillon dans un vase à part.

Garbure à la béarnaise.

Faites blanchir des choux et des laitues en égale quantité; mettez-les entre des bandes de lard, dans une braisière ou une casserole avec un saucisson cru, des tranches de jambon, des cuisses d'oies marinées, carottes, ognons, navets, girofle, bouquet garni. Mouillez avec du bouillon, et faites bouillir jusqu'à ce que les viandes soient cuites; dressez en couronne sur un plat creux les laitues,

les choux et le lard, le tout entre-mêlé de morceaux de mie de pain de seigle; versez au milieu une purée de pois que vous aurez préparée à l'avance, mettez les cuisses d'oies sur cette purée, et garnissez les bords du plat avec le saucisson que vous aurez coupé par tranches; faites gratiner le tout sur un feu peu ardent, et servez en même temps que ce plat le bouillon dans lequel les choux, laitues, etc., auront cuit, et que vous aurez dégraissé et clarifié au blanc d'œuf.

Garbure à la Chantilly.

Mettez dans une marmite de moyenne grandeur, deux livres de bœuf, un jarret de veau, deux perdrix ou deux pigeons; mouillez le tout avec du bouillon, faites écumer; ajoutez des racines comme pour le pot au feu, et faites bouillir pendant au moins quatre heures. Faites cuire à part, dans du bouillon, des ognons, des poireaux, des navets, et des carottes. Le tout étant cuit, dressez les viandes, garnissez-les avec les légumes, et servez en même temps, dans un vase à part, le bouillon dans lequel les viandes auront cuit et que vous aurez dégraissé.

Garbure aux laitues.

Après avoir fait blanchir des laitues, faites-les cuire dans de bon bouillon, puis dressez-les sur un plat creux en mettant successivement un lit de laitues et un lit de tranches de pain; mouillez le tout avec le bouillon dans lequel les laitues auront cuit, et faites-le gratiner sur un feu doux. Servez ensuite avec du bouillon dans un vase à part.

Garbure aux choux.

Voyez l'article précédent, et opérez de la même manière en substituant les choux aux laitues.

Garbure au fromage.

Faites blanchir des choux, puis faites-les cuire dans du bouillon avec du bœuf, du jambon, une ou deux perdrix et autant de pigeons. Dressez ensuite les choux par lits en mettant successivement un lit de choux, un lit de fromage coupé par tranches et un lit de pain également coupé par tranches; arrosez le tout avec un peu de bouillon, faites gratiner, et servez avec du bouillon dans un vase à part.

Garbure à la grimod.

Troussez un chapon, les pattes en-dedans et mettez-le dans une

marmite avec un fort morceau de bœuf et deux pigeons; remplissez la marmite avec du bouillon, et opérez du reste comme s'il s'agissait de faire de simple bouillon. Dressez le chapon quand il sera cuit, placez les pigeons de chaque côté, et entourez ces trois pièces avec des laitues que vous aurez fait cuire à part dans du bouillon. Passez et dégraissez le bouillon dans lequel vous aurez fait cuire votre chapon et servez-le en même temps dans un vase à part.

Garbure à la Villeroi.

Coupez en petits morceaux carrés des navets, des carottes, des ognons, du céleri, des poireaux; faites revenir cela dans le beurre, et lorsque ces légumes auront pris une belle couleur blonde, vous y ajouterez des laitues et du cerfeuil que vous aurez hachés. Mêlez bien le tout, et mouillez de temps en temps avec de bon bouillon. Le tout étant bien cuit, dressez les légumes en mettant successivement un lit de légumes et un lit de tranches de pain fort minces auxquels vous ajouterez un peu de gros poivre. Mouillez avec du bouillon, faites gratiner et servez comme il est dit pour les autres garbures.

Chapon au riz.

Troussez un chapon comme il est dit ci-dessus à l'article *garbure à la grimod;* après l'avoir flambé et bridé, vous le mettrez dans du bouillon avec une demi-livre de riz bien lavé, ognons, carottes, clou de girofle. Donnez au moins deux heures de cuisson; puis débridez le chapon, dressez-le dans une soupière; ajoutez un peu de gros poivre au riz, versez-le sur le chapon et servez.

Potage à la turque.

Lavez du riz à plusieurs reprises, d'abord dans de l'eau chaude, puis dans de l'eau froide, faites cuire à moitié dans du bouillon avec du piment et du safran. Dressez le riz dans un plat creux en y ajoutant de la moelle de bœuf fondue, du beurre frais, de la glace de volaille, le tout bien mêlé, de manière que cela forme une sorte de gâteau. Servez le riz ainsi préparé avec du consommé dans un vase à part.

Potage à la raiette.

Coupez en petits morceaux carrés des carottes, des navets et des poireaux; faites revenir le tout dans du beurre, mouillez avec du bouillon, ajoutez un peu de purée d'oseille, donnez deux heures de cuisson, et versez ce potage sur des croûtons que vous aurez

préparés comme il est dit ci-dessus à l'article *Potage aux croûtons et à la purée.*

Potage à la purée de gibier.

Mettez dans une marmite un fort morceau de bœuf, un faisan et deux ou trois perdrix; remplissez la marmite avec de bon bouillon et opérez comme pour faire de simple bouillon. D'autre part, pilez plusieurs perdreaux rôtis et réfroidis, passez cette purée de perdreaux à l'étamine en la mouillant avec le bouillon ou plutôt le consommé que vous aurez fait comme nous venons de le dire, puis faites-la chauffer sans cependant la faire bouillir, et versez-la sur des croûtons que vous aurez préparés comme il est dit à l'article *Potages aux croûtons et à la purée.*

Potage aux rabioles.

Faites avec trois œufs et une livre de farine une pâte ferme, étendez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle n'ait qu'une ligne d'épaisseur; faites, d'autre part, une farce avec du fromage de Parme, des jaunes d'œufs, des blancs de volailles rôties, de la bourrache, poivre, sel, canelle, muscade, le tout bien pilé et mélangé. Etendez cette farce sur la pâte, repliez cette pâte en deux, coupez-la par petits morceaux, et faites bouillir ces morceaux dans de bon bouillon pendant dix minutes. Dressez ensuite ces petits morceaux qu'on appelle *rabioles,* dans une soupière, en mettant successivement un lit de fromage de Parme, un lit de rabioles et un lit de beurre fondu; versez sur le tout du jus à l'étouffade bouillant, et servez.

Potage à la tortue.

Coupez de la chair de tortue par petits morceaux gros comme le pouce, faites-les dégorger, puis mettez-les dans une marmite avec quelques carottes, des ognons, thym, laurier; remplissez la marmite avec du consommé, et mettez-la sur un feu peu ardent. Pendant la cuisson qui est d'environ quatre heures, vous préparerez des quenelles de volailles assaisonnées d'anchois et de fines herbes; vous ferez pocher ces quenelles dans du consommé. La tortue étant cuite, vous verserez dans la marmite quelques verres de vin de Madère sec, puis vous y mettrez vos quenelles et vous dresserez le potage.

On peut substituer de la tête de veau à la chair de tortue, et ajouter au potage des truffes, des champignons, des crêtes et rognons de coqs.

Potage au chasseur.

Coupez un lapin par morceaux et mettez-le dans une marmite

avec du lard, un chou, des ognons et des carottes, un bouquet garni, du sel et du poivre, et agissez, du reste, comme pour faire de simple bouillon.

Jus à l'étouffade.

Mettez dans une marmite une noix de bœuf que vous aurez piquée de lard, d'ail et de clous de girofle, ajoutez un peu de muscade et de piment; mouillez le tout avec moitié consommé, moitié vin de Madère, et faites bouillir le tout jusqu'à ce que la viande soit tombée sur glace; lorsque cette glace sera bien brune, vous la mouillerez avec du consommé, et vous laisserez bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite. Passez ensuite, et ajoutez-y un peu de sauce espagnole. Ce jus peut être employé dans presque tous les potages au gras.

Potage aux tomates.

Mettez dans une casserole des tomates dont vous aurez extrait le jus et les pépins; ajoutez-y des tranches de jambon bien minces et bien maigres, quelques ognons, un bouquet garni, du sel et du poivre, un morceau de beurre et quelques croûtes de pain; faites cuire le tout sur un feu bien doux; puis passez cette préparation à l'étamine en la foulant avec une cuillère de bois; ajoutez à cette purée une certaine quantité de consommé et du riz que vous aurez également fait cuire dans du consommé.

Potage à la purée d'oseille.

Mettez dans une marmite une égale quantité d'oseille et de laitues, et faites-les fondre; d'autre part, faites cuire des pois verts, mêlez ensuite le tout ensemble, et faites une purée en le passant à l'étamine. Après avoir mis dans cette purée assez de consommé pour qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, vous y joindrez des pointes d'asperges si c'est la saison, et vous ferez bouillir le potage jusqu'à ce que les asperges soient cuites; ajoutez-y ensuite un peu de beurre et versez-le dans une soupière où vous aurez mis d'abord des croûtons bien jaunes, taillés en petits dés.

Potage à la fécule de pommes de terre.

Après avoir délayé de la fécule de pommes de terre avec un peu de bouillon froid ou tiède, il faut la verser dans du bouillon bouillant, en ayant soin de le remuer continuellement d'une main pendant que l'on verse de l'autre. Après dix minutes d'ébulition, le potage est fait. La quantité de fécule nécessaire est d'environ une once pour une personne.

Potage à l'orge perlé.

L'orge dont on veut faire le potage doit avoir trempé pendant douze heures au moins dans de l'eau fraîche. On le fait égoutter ensuite, puis on le met, avec fort peu de bouillon, sur un feu très-ardent. A mesure que l'orge crève, on ajoute du bouillon jusqu'à ce qu'il soit entièrement crevé; puis on le laisse bouillir encore quelques instans avant de le servir.

Potage au gruau d'avoine.

Si vous employez le gruau entier, opérez comme pour l'orge perlé; si vous l'employez en farine, opérez comme pour la fécule de pommes de terre. (*Voyez ces articles plus haut.*)

CHAPITRE II.

DES POTAGES AU MAIGRE.

Bouillon maigre.

On peut faire au maigre presque tous les potages qui se font au gras; il suffit d'employer, au lieu de bouillon gras, un bouillon qui se prépare de la manière suivante :

On coupe par tranches une égale quantité de carottes, navets et ognons, un chou, un panais, un peu de céleri, et l'on met le tout dans une marmite avec un bouquet de persil, un fort morceau de beurre, une quantité suffisante d'eau : après avoir fait bouillir cette préparation jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, on ajoute à ce qui précède du poivre et du sel, un ognon dans lequel est piqué un clou de girofle, quelques poignées de pois et de haricots; on remplit la marmite d'eau, et l'on fait bouillir de nouveau jusqu'à ce que ces derniers ingrédiens soient cuits. Alors on passe le bouil-

lon qui, ainsi que nous l'avons dit, peut être employé pour faire presque tous les potages au maigre.

Potage à l'ognon.

Après avoir coupé de gros ognons par tranches, on les fait revenir dans du beurre; lorsqu'ils ont pris une belle couleur, on verse dessus une quantité d'eau suffisante, on ajoute du poivre et du sel, et lorsque le tout a bouilli pendant un quart-d'heure, on le verse sur le pain que l'on a préparé d'avance.

Potage aux poireaux.

Faites revenir dans du beurre des poireaux coupés par petits filets très-minces et longs d'un pouce, et opérez du reste comme pour le potage à l'ognon. (*Voir ci-dessus.*)

Potage aux choux.

Il faut couper le chou, en extraire les grosses côtes et le faire revenir dans du beurre. Lorsque le chou est bien jaune, on verse dessus une quantité d'eau suffisante, et l'on opère du reste comme pour le potage à l'ognon. (*Voir plus haut.*)

Potage aux herbes.

Il faut couper ensemble des laitues, de l'oseille et du cerfeuil, les faire revenir dans le beurre, puis les faire fondre en les mouillant de temps en temps avec de l'eau. Lorsque ces herbes sont bien fondues, on y met la quantité d'eau nécessaire, du poivre et du sel. Le tout doit bouillir pendant un quart-d'heure, après quoi on met dans le potage une liaison de jaunes d'œufs, et on le verse sur le pain que l'on a préparé.

Potage à la chicorée.

Coupez des chicorées; ôtez les côtes, et opérez en tout comme pour le potage aux choux. (*Voir plus haut.*)

Potage aux choux-fleurs.

On fait d'abord cuire les choux-fleurs dans de l'eau bien salée, puis on les met égoutter dans une passoire. Il faut ensuite avoir de la sauce béchamel (*Voir cette sauce au chapitre suivant.*), la délayer avec des jaunes d'œufs, et y ajouter du sel, du poivre, un peu de muscade, et un peu de beurre fin. Le tout étant ainsi préparé, on met les choux-fleurs dans cette sauce, et l'on en fait une espèce de pâte que l'on fait frire ensuite par morceaux deux fois gros comme le pouce. On fait ensuite chauffer du bouillon

maigre dans lequel on met ces choux-fleurs frits, et l'on sert, en même temps que ce potage, du fromage de Parme ou de Gruyères, râpé très-fin.

Potage au potiron.

Le potiron étant dépouillé de son écorce et coupé en forme de dés, on le fait cuire avec un peu d'eau et de sel, puis on le fait égoutter, et on le passe à l'étamine en le foulant avec le dos d'une cuillère de bois. On délaye ensuite la purée qui en résulte avec du lait, on la fait bouillir avec du beurre bien fin, un peu de sel, et on la verse sur des croûtons sautés au beurre.

Potage au lait.

Faites bouillir du lait, liez-le avec des jaunes d'œufs, et versez cette préparation sur des croûtes de pain sur lesquelles vous aurez semé du sucre en poudre.

Potage au lait d'amandes.

Ayez des amandes amères et douces, dans la proportion d'une seule amande amère pour deux onces d'amandes douces, faites-les tremper un instant dans de l'eau bouillante afin de pouvoir en lever la peau facilement, puis pilez-les en ayant soin de les mouiller de temps en temps avec un peu de lait. Passez cette espèce de purée à l'étamine, mêlez-la à une certaine quantité de lait bouillant, et opérez, du reste, comme il est dit à l'article précédent.

Potage à la purée de pois.

Les purées de légumes et de racines se font de la même manière au maigre qu'au gras. Voyez l'article *Purées*, au chapitre précédent, et agissez comme il y est dit, en substituant le bouillon maigre au bouillon gras.

Potage à la Monaco.

Il faut mettre sous le four de campagne des tranches de mie de pain fort minces et saupoudrées de sucre en poudre. Lorsque le sucre est fondu et que les mies de pain sont de belle couleur, on les dresse dans une soupière et l'on verse dessus du lait préparé comme il est dit à l'article *Potage au lait*. (*Voir ci-dessus.*)

Potage à la Détiller.

Voyez ci-dessus l'article *Potage au lait*, et opérez de la même manière en substituant au pain ordinaire des croûtons sautés au beurre.

Potage aux grenouilles.

On n'emploie des grenouilles que les cuisses et le râble; après les avoir fait dégorger convenablement, il faut les faire cuire doucement dans du beurre avec du sel et du poivre, puis on les pile dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans du lait, on délaye ensuite cette préparation avec le fond de cuisson des grenouilles, puis on la passe à l'étamine, on la fait chauffer au bain-marie et on la verse sur des croûtons sautés au beurre.

Potage à la provençale.

Il faut faire frire dans de l'huile des ognons coupés en tranches minces, de l'ail coupé de la même manière, du persil et du laurier. Lorsque tout cela a pris couleur, on y ajoute du poivre, du sel, et de la muscade, et l'on mouille le tout avec de l'eau, puis on fait cuire un turbot dans cette préparation; le poisson étant cuit, on passe le bouillon, on le fait bouillir et on le jette sur des croûtons que l'on a fait revenir dans de l'huile.

Potage aux concombres.

Les concombres étant convenablement épluchés, on les coupe en petits morceaux, et on les met dans un vase avec du sel afin de leur faire jeter leur eau. Il faut ensuite les faire revenir dans du beurre, y joindre du cerfeuil et de l'oseille, et mouiller le tout avec du bouillon maigre. Le tout ayant bouilli pendant une demi-heure, on l'ôte du feu, on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs et on le verse sur des croûtons sautés au beurre.

Potage au céleri.

Faites blanchir, rafraîchir et ajouter des pieds de céleri coupés en petits dés, faites-les cuire ensuite dans du bouillon maigre avec un peu de sucre, faites-les égoutter de nouveau, mettez-les dans une soupière et versez dessus une purée de légumes ou de racines.

Potage au poisson.

Il se prépare comme le potage à la provençale, avec cette différence qu'au lieu de turbot on peut se servir de carrelets, soles, merlans, etc. (*Voir plus haut Potage à la provençale.*)

Potage aux huîtres.

Ouvrez des huîtres, faites-les cuire dans leur eau; d'autre part, faites cuire dans du beurre des ognons coupés par tranches; quand ils seront de belle couleur, vous jetterez dessus un peu de farine et vous les mouillerez avec l'eau des huîtres, puis vous lierez

ce bouillon avec des jaunes d'œufs, vous mettrez les huîtres dedans, et vous verserez le tout sur des croûtons sautés au beurre.

Potage aux moules.

Il se prépare de la même manière que le potage aux huîtres.

Panade.

Après avoir fait bouillir du pain mollet dans de l'eau, du sel et du poivre très-frais, on ôte du feu cette préparation, on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs et l'on sert ce potage immédiatement.

Riz au lait.

Le riz étant convenablement lavé, d'abord à l'eau chaude, puis à l'eau froide, on le fait crever dans une petite quantité de lait, et à mesure que le lait tarit, on mouille le riz avec d'autre lait que l'on tient chaud au bain-marie. Le riz étant bien crevé, sans cependant être réduit en bouillie, on y met un peu de sel, puis on le laisse encore faire quelques bouillons, et on le sert avec du sucre en poudre à part.

Vermicelle au lait.

Jetez dans du lait bouillant du vermicelle concassé, faites bouillir pendant une demi-heure, et servez avec du sucre en poudre à part.

Semoule au lait.

La semoule se prépare comme le vermicelle.

Garbure de giromon.

Le giromon étant convenablement épluché, il faut le couper par tranches bien minces, le faire blanchir et égoutter. On fait ensuite une panade dont on verse une partie sur un plat creux; on dresse sur cette panade les tranches de giromon qu'on entremêle de tranches de pain de seigle, cela doit former une espèce de couronne, au milieu de laquelle on verse le reste de la panade. Après avoir fait gratiner cette préparation sur un feu ardent, on l'arrose avec du beurre fondu, et l'on sert en même temps et à part du lait bouillant.

Garbure de potiron.

Le potiron s'emploie en garbure de la même manière que le giromon.

Lait de poule.

Mettez dans un vase des jaunes d'œufs et du sucre en poudre, délayez le tout avec de l'eau bouillante, ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'oranger et servez.

CHAPITRE III.

DES SAUCES, RAGOUTS ET GARNITURES.

Fond de cuisson.

On appelle fond de cuisson le bouillon dans lequel on a fait cuire des viandes; ce bouillon qui est ordinairement très-corcé et aromatisé, est la base d'une foule de sauces.

Jus.

Le jus est indispensable dans une bonne cuisine. Pour s'en procurer, on rassemble tous les débris de viande fraîche que l'on peut avoir, osselets, découpures de côtelettes, la réjouissance que donne le boucher, etc., puis on met tout cela dans une casserole, avec quelques ognons coupés en tranches et autant de carottes coupées de même; on y ajoute un verre de bouillon et on fait bouillir pendant une demi-heure. Lorsqu'il n'y a plus que peu de mouillement, on ralentit le feu, et on laisse tomber doucement en glaces. On mouille ensuite avec de l'eau bouillante; on l'assaisonne de sel, et l'on y joint un bouquet garni. Si on a des découpures de champignons, on peut les ajouter, ainsi que les cous, les gésiers des volailles ou gibier préparés pour rôt. On laisse cuire pendant deux heures en ayant soin d'écumer et de dégraisser; puis on passe le jus au tamis de soie, dans une terrine, ou un vase de

faïence. Après une demi-heure de dépôt, on le change doucement de vase, et on jette le dépôt resté au fond du premier vase.

Sauce espagnole.

On prend le roux qui est nécessaire (*Voyez plus bas Roux.*), on le met dans une casserole sur le feu; lorsqu'il est chaud, on le mouille avec du jus ou du bouillon, en ayant soin de remuer toujours d'une main tandis que l'on verse de l'autre. Lorsqu'il est mouillé convenablement, on le met écumer sur le coin du fourneau, puis on le fait bouillir lentement après y avoir ajouté un bouquet garni. Au bout d'une heure, on le dégraisse avec soin, et on le passe à l'étamine du tamis de crin. Lorsque cette préparation est dans la terrine, il faut la remuer pendant quelques instans. Après un quart-d'heure de repos, il se forme sur la sauce une peau que l'on enlève. La sauce alors est terminée, et on la conserve dans une terrine pour s'en servir au besoin.

Velouté, ou sauce tournée.

Faites un roux blond, délayez-le avec du consommé qui n'ait point de couleur, et opérez du reste comme il est dit à l'article ci-dessus.

Blond de veau.

Mettez dans une casserole un casi et un jarret de veau, deux carottes, autant d'ognons; mouillez le tout avec du bouillon, et faites-le bouillir sur un feu très-ardent jusqu'à ce que le bouillon soit réduit. Diminuez le feu afin que la glace ne brûle pas, et lorsque cette glace aura pris couleur, vous mouillerez de nouveau avec du bouillon. Faites bouillir, écumez avec soin et conservez cette préparation dans une terrine pour vous en servir au besoin.

Coulis aux écrevisses.

On fait réduire du velouté avec du consommé, puis on y met un fort morceau de beurre d'écrevisses (*Voir plus loin Beurre d'écrevisses.*), et l'on mêle bien le tout ensemble. Cette sauce ne se fait qu'au moment de servir.

Roux.

On met dans une casserole un morceau de beurre plus ou moins fort; lorsqu'il est fondu on y met de la farine autant qu'il en peut humecter, et lorsque le roux commence à bouillir on le met sur un feu très-doux que l'on entretient. Il faut avoir soin de le remuer très-souvent pour éviter qu'il ne s'attache. Lorsqu'il a une couleur

blonde, on le dépose dans une terrine pour s'en servir au besoin. Le roux se conserve très-long-temps.

Roux blanc.

On opère comme il est dit à l'article précédent, seulement on le laisse moins de temps sur le feu pour éviter qu'il ne prenne couleur. Ce roux ne se fait qu'au moment de s'en servir.

Gelée.

On met dans une marmite un morceau de trumeau de bœuf de deux livres, deux jarrets de veau, deux pieds de veau, une poule, et l'on mouille tout cela avec du bouillon. Après avoir écumé avec soin, on ajoute deux ognons, deux clous de girofle, et deux carottes. La grandeur de la marmite doit être telle qu'elle soit pleine, et que le mouillement couvre à peine les ingrédiens dont nous venons de parler. Le tout étant cuit, on dégraisse le mouillement, on le passe au tamis et on lui donne une belle couleur avec un peu de caramel. On remet ensuite ce mouillement sur le feu, et on le clarifie, en versant dedans, à mesure qu'il bout, des blancs d'œufs battus dans un peu d'eau. On passe ensuite cette préparation dans un linge blanc, et l'on dépose le vase qui la contient dans un endroit frais où elle ne tarde pas à se congeler. Cette gelée sert ensuite à garnir différens mets froids.

Bouquet garni.

On prend des ciboules entières bien épluchées et lavées, des branches de persil, une feuille de laurier, une gousse d'ail, un peu de basilic. Les ciboules se posent les premières, le persil par-dessus, le laurier et l'ail ensuite; on reploie les queues des ciboules de manière qu'elles enveloppent le reste des fines herbes. Il faut que le bouquet ait la forme d'un long bouchon; on le ficèle pour qu'il ne se défasse point dans le ragoût où on veut le mettre, et on l'extrait des sauces et ragoûts dès qu'ils sont terminés.

Beurre d'anchois.

Lavez avec soin quelques anchois, ôtez-en la petite peau blanche et l'arète, et pilez-les avec le dos d'un couteau, mêlez ensuite ces anchois à un morceau de beurre en les pétrissant ensemble, et passez ce beurre au tamis de crin en le foulant avec une cuillère.

Beurre d'écrevisses.

Pilez des coquilles de quelques écrevisses cuites, mettez-les dans

une casserole avec un morceau de beurre et faites-le fondre. Passez ensuite cette préparation à l'étamine de manière qu'à mesure que le beurre passe, il tombe dans de l'eau fraîche. Réunissez ce beurre en un seul morceau pour vous en servir au besoin.

Beurre de Montpellier.

Pilez ensemble quelques anchois, des cornichons, des câpres, de la ravigote, des jaunes d'œufs durs, du sel et du poivre. Lorsque le tout formera une espèce de pâte, vous y ajouterez quelques jaunes d'œufs crus et vous pilerez de nouveau en mouillant avec un peu de vinaigre et une certaine quantité d'huile que vous verserez au fur et à mesure et sans cesser de piler; passez cette préparation à l'étamine et mêlez-y un peu de vert d'épinards.

Vinaigre à l'estragon et autres.

Faites bouillir deux pintes de bon vinaigre, et versez-le dans un baril pouvant contenir environ quatre pintes, bouchez le baril et roulez-le dans tous les sens pour que le vinaigre touche toutes les parois; emplissez à moitié de vin de bonne qualité, et laissez-le huit jours dans un endroit chaud. Au bout de ce temps, faites bouillir deux autres pintes de vinaigre, et versez-les dans le baril sans le changer de place. Un mois après, tout le vin que vous avez mis dans le tonneau est converti en excellent vinaigre dont la force augmente encore à mesure qu'il vieillit. Mettez au baril un petit robinet de bois à un pouce du bord d'en bas, ne bouchez la bonde qu'avec un bouchon de paille, et toutes les fois que vous tirerez du vinaigre, remettez une égale quantité de vin. Si vous voulez faire du vinaigre blanc, vous emploierez du vin blanc au lieu de rouge; mais il faut alors que ce soit du vin de garde, et qui ne soit pas sujet à *graisser,* car alors le vinaigre serait perdu. On peut de cette manière avoir un tonneau de vinaigre qui ne tarit jamais.

Pour faire le vinaigre à l'estragon, on fait sécher une once d'estragon au soleil, mettez-le dans une pinte de vinaigre, bouchez bien la cruche ou la bouteille dans laquelle vous aurez mis cette préparation, et exposez-la au soleil pendant dix ou douze jours.

Pour faire le vinaigre aromatique, on met au fond d'un pot de grès deux poignées d'estragon, un peu de cresson alenois, autant de cerfeuil et de jeunes feuilles de pimprenelle, deux gousses d'ail, une gousse de piment vert; remplissez le pot avec d'excellent vinaigre, au bout de huit jours, tirez le vinaigre à clair et mettez-le en bouteilles.

Kari.

Pilez ensemble une once de safran en racine, deux onces de piment, et une once de racine de rhubarbe, ajoutez-y un peu de sel fin, de poivre en poudre et passez le tout au tamis de crin.

Cornichons.

Brossez des cornichons avec une brosse rude ou essuyez-les fortement avec un linge, puis mettez-les dans une terrine, jetez du sel dessus et laissez-les en cet état pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps ôtez l'eau qu'ils auront rendu et mettez-les dans un pot de grès avec de l'estragon, de la passe-pierre, du poivre long, des petits ognons et des clous de girofle, remplissez le pot avec du vinaigre bouillant dans lequel vous aurez mis du sel, et bouchez bien le pot après avoir laissé refroidir ce qu'il contient.

Culs d'artichauts pour garniture.

Il faut faire blanchir des artichauts dans de l'eau bien salée jusqu'à ce qu'il soit possible d'en enlever toutes les feuilles et le foin; les culs d'artichauts étant ensuite parés et rafraîchis, on les fait cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous, un bouquet garni, un jus de citron, du sel, un peu de beurre fin, le tout mouillé avec de l'eau et du vin blanc par égale partie. Les culs d'artichauts ainsi préparés s'emploient dans une foule de ragoûts.

Garnitures de tomates.

Il faut couper les tomates en deux, en extraire le jus et les pepins, et remplir ces tomates avec une farce ainsi composée : on fait cuire du jambon avec quelques échalottes, des champignons et du persil hachés, le tout mouillé avec un peu de bouillon; on pile ensuite cette préparation, en y ajoutant quelques jaunes d'œufs, du sel, de la muscade, du piment, un peu de beurre d'anchois et de mie de pain; on y ajoute un peu d'huile à mesure que l'on pile, et l'on passe cette farce au tamis en la foulant avec le dos d'une cuillère de bois. Les tomates étant garnies avec cette farce, on sème dessus un peu de mie de pain et de fromage râpé; on les arrose avec un peu d'huile, et on les met sous le four de campagne. Les tomates ainsi préparées s'emploient comme garniture pour le bœuf, et en général toutes les grosses pièces bouillies.

Verjus.

Pilez dans un mortier une certaine quantité de grains de verjus

avec un peu de sel; exprimez-en le jus à l'aide d'une presse ou dans un linge que vous tordez fortement. Passez ce jus à la chausse jusqu'à ce qu'il soit très-clair, et mettez-le dans des bouteilles bien rincées et égouttées.

Blanc.

Faites bouillir dans une petite quantité d'eau du lard râpé, des tranches de citron, quelques carottes et ognons coupés en petits morceaux, une feuille de laurier, un clou de girofle. Il faut laisser bouillir le tout en le tournant sans cesse jusqu'à ce que l'eau soit entièrement évaporée. Mouillez alors avec une plus grande quantité d'eau; faites bouillir de nouveau, écumez avec soin, et conservez cette préparation dans une terrine pour vous en servir au besoin.

Vert d'épinards.

Faites blanchir des épinards, quelques ciboules et des branches de persil; le tout étant rafraîchi et égoutté, on le pile dans un mortier, et on le passe à l'étamine en le mouillant avec de l'eau. Cette préparation ne s'emploie uniquement que pour donner de la couleur à certains mets.

Beurre de piment.

Après avoir réduit du piment en poudre très-fine, on le mêle à un morceau de beurre que l'on pétrit. Toutefois cette préparation est assez inutile, puisque le piment et beurre mis séparément dans une sauce produisent le même effet.

Sauce blanche.

On met dans une casserolle un fort morceau de beurre, plein une cuillère à bouche de farine, et on pétrit ce beurre et cette farine avec une cuillère de bois; puis on y ajoute du sel, de l'eau, et on la tourne sur le feu. Il faut la retirer au moment où elle est près de bouillir. On y ajoute alors un peu de muscade râpée et un jus de citron.

Sauce à la crême.

Mettez dans une chopine de lait du persil et de la ciboule hachés, en petite quantité, du sel, du poivre, de la muscade, un fort morceau de beurre et un peu de farine. Faites bouillir cette préparation pendant dix minutes, et servez.

Sauce béchamel.

On met dans une casserolle une certaine quantité de velouté; on

y ajoute du consommé, et l'on fait réduire à grand feu. Il faut avoir soin de tourner avec une cuillère de bois et prendre garde que cette sauce ne s'attache au fond de la casserolle. Lorsqu'elle a acquis un degré d'épaisseur convenable, il faut y mettre de la crême peu à peu et sans cesser de la remuer. On passe ensuite cette sauce à l'étamine, et on la fait chauffer au bain-marie quand on veut s'en servir.

Maître-d'hôtel froide.

On marine un morceau de beurre avec du persil haché, du sel et un jus de citron; on peut aussi y mettre un peu de ciboule, et on met cette maître-d'hôtel sur les viandes, le poisson ou les légumes sans la faire chauffer.

Maitre-d'hôtel liée.

C'est une sauce blanche à laquelle on ajoute un peu de persil haché. *(Voir, plus haut, Sauce blanche.)*

Sauce aux câpres.

Faites une sauce blanche comme il est indiqué plus haut, et ajoutez-y des câpres.

Sauce italienne.

Il faut hacher très-menu des champignons, des échalottes et du persil, et les passer au beurre dans une casserole; on y ajoute un peu de farine, et l'on mouille avec du jus ou du bouillon et un verre de vin blanc. On fait ensuite bouillir cette sauce, et on la dégraisse avec soin.

Sauce romaine.

Après avoir coupé en petits morceaux carrés une cuisse de poule, une demi-livre de veau et un peu de jambon maigre, on fait revenir le tout dans du beurre avec quelques carottes et ognons, sel, poivre, girofle, laurier, basilic; on y ajoute aussi six jaunes d'œufs durs pilés, et lorsque le tout est bien mêlé, on le mouille peu à peu avec une chopine de lait. Lorsque cette préparation a bouilli pendant une heure, on la dégraisse et on la passe à l'étamine.

Sauce tomate.

Après avoir coupé en deux une douzaine de tomates, on en exprime le jus, que l'on jette, ainsi que les pépins, et on les met dans une certaine quantité de velouté. (*Voir cet article.*) On y ajoute un ognon coupé par tranches, un peu d'ail, de laurier, de

persil et du vinaigre. Tout cela ayant bouilli ensemble, on le passe à l'étamine en le foulant avec le dos d'une cuiller de bois; puis on fait bouillir de nouveau cette sauce, et on la dégraisse avec soin.

Sauce provençale.

Mêlez ensemble deux ou trois jaunes d'œufs, une cuillerée de sauce allemande (*voir cet article*), un jus de citron, un peu de piment en poudre et de l'ail pilé; faites chauffer cette préparation au bain-marie, puis ôtez-la de dessus le feu, et ajoutez-y peu à peu, et en remuant toujours, une certaine quantité d'huile d'olives.

Sauce piquante.

Faites bouillir dans un demi-verre de vinaigre deux gousses de piment, un peu de poivre en poudre, du thym et une feuille de laurier. Le vinaigre étant réduit de moitié, vous en ôterez le piment, le thym et le laurier, et vous mettrez avec le vinaigre un demi-verre de bouillon et autant de sauce espagnole. Faites réduire de nouveau jusqu'à ce que cette sauce soit d'une épaisseur convenable.

Sauce poivrade.

On met dans une casserole un verre de vinaigre, et on le fait réduire; on y ajoute une échalote émincée, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, du poivre, et une certaine quantité de jus ou de bouillon; on fait de nouveau bouillir cette sauce, que l'on dégraisse et que l'on passe à l'étamine.

Sauce au beurre et à l'ail.

Pilez la moitié d'une gousse d'ail; mêlez-la à un morceau de beurre, de deux onces environ, et mettez ce beurre dans du velouté travaillé. (*Voir cet article.*)

Sauce au suprême.

Mettez dans une casserole une égale quantité de velouté et de sauce espagnole, et faites réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit d'une épaisseur convenable; ajoutez-y ensuite un peu de beurre fin, et vannez la sauce pendant quelques instans.

Nota. On appelle vanner une sauce l'action d'en emplir une cuiller à dégraisser, de l'élever et de laisser la sauce retomber dans la casserole.

Sauce brune.

Il faut mettre dans une casserole un fort morceau de bœuf, autant de veau, une poule, des oignons et des carottes, deux grands verres d'eau, et faire bouillir sur un feu très ardent jusqu'à ce que ces ingrédiens commencent à tomber sur glace. Alors on diminue le feu, et lorsque la glace devient brune, on met de nouveau du bouillon, et l'on ajoute un bouquet garni, des champignons, une feuille de laurier, un clou de girofle et du sel. Après une cuisson de trois heures, on ajoute à tout cela un roux que l'on a fait à part, et l'on fait encore bouillir le tout pendant une heure; puis on passe cette sauce à l'étamine après l'avoir dégraissée avec soin.

Sauce à l'huile.

Après avoir supprimé le zeste et le blanc de deux petits citrons, ôtez-en les pepins et coupez-les par tranches; ajoutez-y de l'huile, un peu de vinaigre, une pointe d'ail écrasée, du persil et de l'estragon hachés menu; assaisonnez de piment, de sel et de poivre; incorporez bien tout ensemble, et servez.

Sauce aux truffes.

Cette sauce se fait également au roux et au blanc. Pour la faire au roux, on mêle de la sauce espagnole avec du vin blanc par égales parties; on met dans ce mélange des truffes bien épluchées et coupées en lames, et l'on fait bouillir le tout jusqu'à ce que les truffes soient cuites, et la sauce convenablement réduite; il ne reste plus alors qu'à la dégraisser et ajouter un peu de glace de volaille ou de gibier. Pour faire cette sauce au blanc, on opère absolument de la même manière en se servant de velouté au lieu de sauce espagnole.

Sauce à la ravigote.

La sauce à la ravigote n'est autre chose que du velouté (*voir cet article*), dans lequel on met une ravigote ainsi composée : estragon, pimprenelle, civette, persil et cerfeuil, que l'on hache, que l'on fait blanchir à l'eau bouillante et que l'on fait égoutter. On ajoute à cette sauce un peu de vinaigre à l'estragon, et on la vanne, afin que le tout se mêle bien.

Rémolade.

Mettez dans une petite terrine deux cuillerées de moutarde, une cuillerée de velouté, du sel, du gros poivre, des échalotes et du persil hachés; remuez tout cela rapidement avec une cuiller de bois, et ajoutez-y de l'huile et du vinaigre, peu à peu et sans cesser de tourner, de manière que le tout soit bien lié et d'une épaisseur convenable.

Marinade cuite.

On met dans une casserole un peu de beurre, un oignon et une arotte émincés, une ſeuille de laurier, une gousse d'ail, du sel t du poivre; on mouille le tout avec une chopine de bouillon et n verre de vinaigre très fort. On ſait bouillir cette préparation, et n la passe au tamis. Cette marinade donne un excellent goût aux iandes que l'on veut faire frire.

Beurre noir.

Il faut mettre dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec u poivre et du sel, et le faire bouillir. En même temps, on met ans une autre casserole du beurre que l'on fait chauffer jusqu'à ce u'il soit presque noir, puis on mêle le tout ensemble.

Sauce allemande.

Mettez dans une casserole une égale quantité de velouté et de ouillon. Faites bouillir cette sauce et dégraissez-la avec soin; joutez-y des champignons bien tournés, et lorsque la sauce sera onvenablement réduite, vous y mettrez une liaison de jaunes 'œufs.

Sauce hachée.

Faites revenir dans du beurre des champignons, du persil et des chalotes hachés; mouillez ensuite avec de la sauce espagnole; ites bouillir cette préparation et dégraissez-la avec soin. Ajoutez-y es câpres et des cornichons hachés, et, au moment de servir, un eu de beurre d'anchois.

Sauce Robert.

Coupez en petits dés cinq ou six gros oignons dont vous aurez ôté tête et la queue, qui donnent trop d'âcreté; passez ces oignons au eurre, et, lorsqu'ils seront de belle couleur, vous les mouillerez vec de la sauce espagnole. Faites bouillir, dégraissez, et, au moent de servir, ajoutez deux cuillerées de moutarde que vous mêrez bien avec la sauce.

Sauce aux échalotes.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre, une cuilrée de gelée de viande, cinq ou six échalotes hachées très menu, urier, sel et poivre; faites réduire cette sauce aux deux tiers pour mouiller avec un peu de jus ou avec un ſond de cuisson; ajoutez ne cuillerée d'huile, et servez.

Ravigote à l'huile.

Hachez du cerfeuil, de la pimprenelle, de la civette et de l'es tragon, et jetez ces herbes dans du velouté froid; ajoutez du s et du poivre, de l'huile et du vinaigre, et remuez cette sauce jus qu'à ce qu'elle soit bien liée.

Sauce aux groseilles à maquereau.

Il faut faire blanchir dans de l'eau salée des groseilles à maqu reau qui ne soient pas tout à fait mûres, et desquelles on aura préa lablement extrait les pepins. Préparez, d'autre part, une sauce a fenouil (voir cette sauce plus loin), et jetez dedans les groseill après les avoir fait égoutter.

« Cette sauce, qui ne s'emploie que pour les maquereaux bouillis est peu en usage aujourd'hui. »

Sauce à la diable.

Il faut mettre dans une casserole des échalotes hachées, un gousse d'ail, une feuille de laurier et un peu de glace de viand On mouille le tout avec un demi-setier de vinaigre, et on le fa bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en demi-glace. Alors on mouil de nouveau avec du jus de viande; on fait encore bouillir pendan quelques instans, et on ajoute, pour finir la sauce, un peu de pimen gros comme une noix de beurre fin, et une cuillerée ou deux d'hui d'olives.

Sauce à la durcelle.

Mettez dans une casserole du lard râpé, autant de beurre, de truffes, des champignons, du persil et des échalotes hachés et la vés, poivre, sel, muscade, laurier, très peu d'ail; mouillez le tou avec du vin blanc, et faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit glace. Jetez sur cette glace quelques cuillerées de sauce allemand (voir cette sauce plus haut), et mêlez bien le tout.

Sauce au beurre.

Mettez dans une casserole une pincée de farine que vous aurez de layée avec une cuillerée d'eau, ajoutez un peu de beurre, sel poivre, muscade, girofle, et mettez le tout sur un feu arden Tournez sans cesse cette préparation avec une cuiller de bois. Apr quelques minutes d'ébullition, ôtez la casserole du feu, et ajoutez la sauce un fort morceau de beurre fin et un peu de vinaigre.

Sauce aux huîtres.

Préparez une sauce au beurre comme il est dit à l'article préc

ent, et ajoutez-y un peu de persil haché, et des huîtres que vous urez fait blanchir et égoutter.

Sauce aux moules.

Elle se prépare comme la précédente, en substituant les moules ux huîtres.

Sauce à la carpe.

Foncez une casserole avec des bardes de lard et des parures de eau ; coupez une carpe par tronçons et placez-la par dessus ; ajoutez les carottes et des oignons émincés, un bouquet garni, sel, poivre, lous de girofle et muscade en poudre. Mouillez avec du vin blanc et faites réduire cette préparation sur un feu modéré ; mouillez une seconde fois avec moitié vin blanc, moitié bouillon ; ajoutez les champignons, persil et ciboule ; après une demi-heure d'ébullition, passez au tamis, liez votre sauce avec un roux chargé de farine ; délayez bien sur le feu, et servez.

Sauce escalope de lièvre au sang.

Après avoir fait revenir dans du beurre un lièvre coupé par morceaux, un peu de petit lard, quelques carottes et oignons, le tout assaisonné de sel, poivre, girofle, ail et muscade, on mouille avec une bouteille de bon vin blanc, et l'on fait cuire cette préparation sur un feu ardent. Après trois heures de cuisson, on passe cette sauce à l'étamine, on y ajoute un peu de blond de veau, et on la fait bouillir de nouveau, afin de pouvoir l'écumer et la dégraisser. La sauce étant convenablement réduite, on verse dedans le sang du lièvre, que l'on a conservé, et l'on ajoute un peu de beurre fin.

Sauce génoise.

Il faut mettre dans une casserole des échalotes, du persil et des cornichons hachés, du raisin de Corinthe, des câpres, de la glace de viande, sel, poivre, piment, muscade. Mouillez le tout avec un demi-setier de vinaigre et le faites bouillir sur un feu ardent jusqu'à ce qu'il soit réduit en glace. Mouillez alors de nouveau avec moitié consommé et moitié sauce au beurre (*voir cet article plus haut*), ajoutez un peu de beurre d'anchois, et vannez bien la sauce avant de la servir.

Sauce genevoise.

Mettez dans une casserole des champignons, des oignons des échalottes, du thym, du laurier, une gousse d'ail ; mouillez le tout avec un litre de vin rouge, et faites bouillir le tout jusqu'à ce que les

trois quarts du vin soient évaporés. Ajoutez alors un peu de sauc
espagnole.

D'autre part, vous aurez fait cuire du poisson au court-bouillon mettez une partie de ce court-bouillon dans votre sauce; faites ré duire de nouveau, passez la sauce à l'étamine, et, lorsque vou voudrez vous en servir, vous y ajouterez un peu de beurre d'anchois, et vous la ferez chauffer au bain-marie.

Sauce nivernaise.

Il faut faire blanchir et égoutter de petites carottes que l'on aur tournées en forme d'olives, puis les faire cuire dans du consommé les ôter afin de faire réduire le consommé jusqu'à ce qu'il soit trè épais, et remettre ensuite les carottes dedans.

Sauce aux olives farcies.

Faites blanchir dans de l'eau bouillante des olives farcies; jetez-les ensuite dans une sauce espagnole, à laquelle vous ajouterez un peu d'huile.

Sauce au homard.

Il faut couper de la chair de homard par petits morceaux, et la mettre dans une casserole avec de la sauce au beurre, du poivre de Cayenne et du beurre dans lequel on aura pilé des œufs de homard; puis on fait cuire le tout sur un feu peu ardent, en le remuant sans cesse.

Sauce bretonne.

Il faut mettre des oignons émincés dans une casserole, avec sel, poivre, ail, thym, laurier, et sauter le tout sur un feu très ardent, jusqu'à ce que l'oignon soit jaune. On couvre ensuite le feu avec des cendres, et l'on met du feu sur le couvercle de la casserole. L'oignon étant bien cuit, on met la casserole sur un feu plus vif; on ajoute aux oignons un peu de vinaigre et de sucre, et on laisse réduire le tout en glace. On met alors cette glace dans une sauce tomate; on y joint une certaine quantité de haricots blancs ou de la purée de haricots, si on en a de la toute faite, et l'on passe le tout à l'étamine. Cette sauce étant ainsi préparée, on y met un morceau de beurre bien frais, et on la fait chauffer sur un feu très doux.

Sauce béchamelle maigre.

Après avoir fait bouillir une chopine de bon lait, on met dans une casserole un morceau de beurre et deux cuillerées de farine;

on les manie ensemble, et on mouille avec la moitié du lait. On fait ensuite réduire cette préparation en la remuant toujours, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole, et à mesure qu'elle épaissit, on y ajoute peu à peu l'autre moitié du lait. Cette crême étant cuite et convenablement réduite, on la passe à l'étamine, et lorsqu'on veut s'en servir, il faut la faire chauffer au bain-marie.

Sauce bigarade.

Enlevez avec un couteau bien tranchant la superficie de l'écorce de trois ou quatre citrons. Il faut avoir soin de n'enlever que le jaune, le blanc étant très-amer (c'est ce qui s'appelle zester). Faites blanchir ce zeste en le jetant dans de l'eau bouillante; mettez-le égoutter; jetez-le dans du fumet de gibier, et mêlez bien le tout ensemble.

Sauce hollandaise.

Mettez dans une casserolle une cuillerée de farine, trois jaunes d'œufs et quatre onces de beurre fin. Pétrissez le tout ensemble; ajoutez-y du sel et du poivre, quatre ou cinq cuillerées d'eau, un jus de citron, et faites chauffer cette préparation, sans cesser de la tourner, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une épaisseur convenable.

Sauce mire-pois.

La sauce mire-pois est la base d'une foule de petites sauces dans la confection desquelles elle remplace avec avantage le velouté et la sauce espagnole. Pour la préparer, il faut couper par petits morceaux une livre de veau, une demi-livre de jambon, des débris de volaille, et mettre tout cela dans une casserole avec un bouquet garni, un clou de girofle, une gousse d'ail, des champignons. On fait d'abord revenir tous ces ingrédiens dans le beurre jusqu'à ce que le tout soit à sec; alors on met la moitié dans une autre casserole, et dans chacune de ces casseroles on met environ une chopine de sauce espagnole; on mouille l'une avec du blond de veau : c'est celle qui est destinée à remplacer la sauce espagnole, et l'autre avec du consommé peu salé; celle-ci remplacera le velouté. Il faut alors faire bouillir ces préparations et les tourner sans cesse tant qu'elles ne bouillent pas, et avoir soin de tenir les casseroles pleines jusqu'à ce que les viandes soient cuites et que l'on ait bien dégraissé les sauces; puis on les fait réduire et on les passe à l'étamine.

Sauce à la Soubise.

Coupez par tranches une certaine quantité d'ognons, et sautez-

les dans du beurre en ayant soin de ne pas les y laisser assez longtemps pour qu'ils jaunissent; ajoutez alors à ces ognons un peu de sucre, un peu de velouté, et mouillez avec de bon lait. Mettez cette préparation sur un feu très-vif afin de la faire réduire, et ne cessez pas de tourner. Lorsque cette sauce aura acquis une épaisseur convenable, vous la passerez à l'étamine.

Sauce pluche.

On prépare cette sauce comme celle au suprême. *(Voir, plus haut, cet article.)* Lorsqu'elle est finie, on y ajoute des feuilles de persil coupées en petits morceaux, que l'on a fait blanchir dans de l'eau bouillante avec un peu de sel. On peut aussi lier cette sauce avec des jaunes d'œufs, et y ajouter un jus de citron.

Sauce pluche maigre.

Elle se prépare comme la précédente; seulement on substitue le velouté maigre au velouté gras. *(Voir, plus loin, velouté maigre.)* Si l'on n'avait pas de velouté maigre, on pourrait le remplacer par un roux blanc que l'on mouillerait avec du court-bouillon dans lequel on aurait fait cuire du poisson.

Sauve portugaise.

Il faut mettre dans une casserole six jaunes d'œufs, un fort morceau de beurre, du sel et du poivre, et un jus de citron; on pose cette casserole sur un feu peu ardent, et l'on tourne doucement jusqu'à ce que la sauce commence à se lier; alors il faut la tourner plus fort et la vaner, c'est-à-dire prendre de la sauce dans la cuillère, l'élever, la laisser retomber, et répéter cela jusqu'à ce que cette sauce soit bien liée et d'une épaisseur convenable. Cette sauce ne peut se conserver; il faut la servir aussitôt qu'elle est achevée.

Sauce à la Grimod.

La sauce à la Grimod se prépare comme la précédente; lorsqu'elle est presque terminée, il faut y ajouter un peu de piment, de la muscade et du safran.

Sauce indienne.

Pilez six jaunes d'œufs durs en y ajoutant peu à peu, et sans cesser de piler, six cuillerées d'huile; ajoutez encore, sans cesser de piler, du poivre et du sel, six gousses de piment, un peu de safran et un demi-verre de vinaigre; il résulte de cela une purée que l'on passe à l'étamine, et qui se sert froide.

Sauce au beurre d'anchois.

Jetez dans une certaine quantité de sauce espagnole que vous aurez fait réduire, et qui sera bien chaude, une once de beurre d'anchois *(voyez beurre d'anchois)* et un jus de citron; tournez cette sauce afin que tout soit bien mêlé.

Sauce au beurre d'écrevisses.

Opérez comme il est dit plus haut à l'article précédent, en substituant le beurre d'écrevisses au beurre d'anchois. *(Voir plus haut, beurre d'écrevisses.)*

Sauce au fumet de gibier.

Il faut mettre dans une casserole deux lapereaux et deux perdrix, quelques ognons et carrottes, un clou de girofle, du thym et du laurier; mouiller le tout avec une bouteille de vin blanc, et le faire bouillir jusqu'à ce que les viandes et autres ingrédiens soient tombés sur glace. On mouille alors avec de l'essence de gibier *(voir cet article)*, et l'on fait bouillir de nouveau jusqu'à ce que les perdrix et les lapereaux soient cuits. Il faut alors dégraisser le fond de cuisson et le passer dans une serviette; puis on ajoute à ce fond un peu de sauce espagnole et l'on fait réduire le tout jusqu'à ce que la sauce ait acquis l'épaisseur convenable. Ici, comme dans beaucoup d'autres cas, la sauce espagnole peut être remplacée par un roux.

Sauce à la d'Orléans.

Il faut mettre dans un demi-verre de vinaigre quelques échalottes hachées, un peu de beurre et de poivre, faire réduire cela sur un feu très-ardent, et le jeter dans une sauce brune *(voir cet article)*; ajoutez à cette sauce des câpres, des anchois coupés en petits morceaux carrés, des blancs d'œufs durs et des cornichons coupés de la même manière; mêlez le tout, et faites-le chauffer au bain-marie.

Sauce à la matelotte.

Mêlez ensemble quelques cuillerées de sauce espagnole, autant de blond de veau, et autant de court-bouillon dans lequel vous aurez fait cuire du poisson. Faites bouillir ce mélange, dégraissez-le et passez-le à l'étamine, passez en même temps, en les foulant avec le dos d'une cuillère de bois, les ognons et champignons qui auront cuit avec le poisson. Ajoutez à cette sauce un morceau de beurre frais, un peu de beurre d'anchois, et mêlez bien le tout ensemble.

Sauce au fenouil.

Mettez dans une casserole de la sauce au beurre et autant de velouté *(voir plus haut ces deux articles)*; faites chauffer ce mélange, ajoutez-y du poivre, du sel et de la muscade, et jetez-y du fenouil haché, blanchi, égoutté et que vous aurez pétri avec un morceau de beurre. Vanez bien cette sauce avant de la servir.

Sauce à l'aurore.

Après avoir fait bouillir du velouté dans lequel on aura mis un peu de muscade, du sel, du gros poivre et un jus de citron, on passera au travers d'une passoire, et sans les mouiller, des jaunes d'œufs durs, et l'on mêlera ces filets de jaunes d'œufs au velouté que l'on aura tenu chaud au bain-marie.

On appelle aussi *sauce aurore* un mélange de sauce tomate et de sauce allemande que l'on fait chauffer et auquel on ajoute un morceau de beurre frais.

Glace de racines.

Faites cuire dans de bon bouillon, et sur un feu peu ardent, des navets, carottes, ognons et quelques clous de girofle. La cuisson doit durer jusqu'à ce que le bouillon soit épais comme du sirop. Lorsqu'on veut servir de cette glace, il faut la faire chauffer au bain-marie et faire fondre dedans un morceau de beurre frais.

Empotage.

On appelle empotage du bouillon que l'on a fait réduire de manière à lui donner autant de force qu'en a de bon consommé.

Essence de gibier.

Après avoir levé les filets et les cuisses de plusieurs lapereaux, on met les débris et les carcasses dans une casserole avec de l'eau ou du bouillon, quelques carrottes et ognons et un bouquet garni, et l'on fait de tout cela une espèce de consommé que l'on nomme *essence*, et qui entre dans la composition de certaines sauces.

Essence de volaille.

Opérez comme il est dit à l'article précédent, en substituant des débris de volaille aux débris de gibier.

Essence de légumes.

L'essence de légumes se fait de la même manière que le consom-

mé (*voir consommé* au chapitre 1er); la seule différence consiste en ce que l'on met dans la marmite, pour l'essence, une grande quantité d'ognons, navets, carottes, du cerfeuil, quelques pieds de céleri, et plusieurs laitues. Lorsque les viandes sont cuites et que l'on a dégraissé et passé l'essence, on peut lui donner le degré de force que l'on veut en la laissant réduire.

Aspic.

On met dans une marmite un morceau de trumeau de bœuf d'environ deux livres, autant de jarret de veau, une poule et deux pieds de veau que l'on aura fait blanchir, et dont on aura ôté l'os principal; on mouille tout cela avec du bouillon; on l'écume et l'on ajoute deux ognons, autant de carottes et autant de clous de girofle. La grandeur de la marmite doit être telle qu'elle soit pleine sans que pourtant le mouillement dépasse beaucoup la hauteur des viandes. Les viandes étant cuites, on dégraisse le fond de cuisson, on le passe au tamis de soie, et on lui donne une belle couleur en y mêlant un peu de caramel. Le mouillement étant refroidi, on met trois blancs d'œufs dans une casserole, on les fouette un instant, on verse le mouillement dessus, ou y ajoute un jus de citron, et l'on met la casserole sur un feu ardent en agitant toujours ce qu'elle contient jusqu'à ce que cela commence à bouillir; alors on diminue le feu dessous, on en met sur le couvercle, et après avoir laissé bouillir cette préparation pendant quelques minutes, on la passe au travers d'une serviette mouillée que l'on aura tordue fortement pour en exprimer l'eau. Vous avez ainsi obtenu une belle gelée bien claire.

Mettez un moule à aspic sur de la glace pilée; versez de la gelée dans ce moule jusqu'à la hauteur d'un travers de doigt; lorsqu'elle sera prise vous la décorerez avec des blancs d'œufs, des truffes, des cornichons taillés artistement, puis vous couvrirez cette décoration avec un peu de gelée que vous verserez doucement le long des parois du moule; placez ensuite sur cette deuxième couche les ingrédiens que vous voudrez faire entrer dans l'aspic, tels que foies gras, blancs de volailles, crêtes et rognons de coq, cervelles, etc.; remplissez le moule avec de la gelée, et faites prendre le tout en entourant ce moule avec de la glace pilée. Lorsque le tout sera bien pris, et que vous voudrez servir l'aspic, vous tremperez le moule dans de l'eau tiède, vous l'essuierez bien, vous poserez un plat dessus, vous le renverserez et vous leverez le moule avec précaution.

Sauce espagnole travaillée.

Faites un mélange, par parties égales, de sauce espagnole et de consommé; jetez des champignons dans ce mélange; faites-le bouillir, écumez et dégraissez, et lorsque cette sauce aura acquis une épaisseur convenable, vous la passerez à l'étamine.

Velouté travaillé.

Opérez comme il est dit à l'article précédent, en remplaçant la sauce espagnole par le velouté.

Velouté maigre.

Coupez par morceaux une carpe et un brochet, et mettez-les dans une casserole avec deux ou trois ognons, autant de carottes, sel, poivre, clous de girofle et bouquet garni. Après avoir fait revenir tout cela dans le beurre, mais sans lui faire prendre couleur, vous le mouillerez avec du bouillon maigre, et vous le ferez bouillir jusqu'à ce que le poisson soit cuit; faites alors un roux blanc (*Voir cet article*); mouillez-le avec le fond de cuisson du poisson; ajoutez-y des champignons et laissez bouillir cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse; alors vous la passerez à l'étamine après l'avoir dégraissée.

Vert de ravigote.

Mettez dans un mortier, après les avoir fait blanchir et égoutter, de l'estragon, de la pimprenelle, du cresson de santé, du cresson alenois, du cerfeuil et de la ciboulette, le tout en égale quantité; pilez ou hachez en y ajoutant de temps en temps et sans cesser de piler, un peu de sauce allemande (*Voir cet article.*). Cette préparation étant passée au tamis s'emploie pour donner en même temps de la couleur et du goût à plusieurs sauces.

Jus maigre.

Faites revenir dans du beurre une carpe et un brochet coupés par morceaux, ainsi que des carottes et des ognons coupés par tranches, un bouquet garni, un clou de girofle, du poivre et du sel. Le tout étant bien revenu, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, et faites réduire jusqu'à ce que ces ingrédiens tombent sur glace et que cette glace soit presque noire. Mouillez alors avec une plus grande quantité de bouillon maigre et un peu de vin, ajoutez des champignons, et faites bouillir de nouveau jusqu'à ce que tous les ingrédiens soient cuits, et passez ce jus au tamis.

Nota. On fait de la même manière le blond maigre, le velouté maigre, en ayant soin de ne pas faire prendre autant de couleur, et ces diverses préparations s'emploient pour faire au maigre les sauces qui se font au gras avec le velouté gras, le blond gras, etc.

Purée d'ognons bruns.

Eminez des ognons, passez-les au beurre, et mouillez-les avec de la sauce espagnole; faites réduire le tout et passez-le à l'étamine en le foulant avec le dos d'une cuillère de bois.

Purée de cardons.

Mettez dans une casserole une certaine quantité de velouté, et le double de consommé, jetez dans ce mélange des cardons que vous aurez fait cuire au blanc (*Voyez blanc.*); laissez réduire le tout, passez-le à l'étamine, ajoutez-y un peu de glace de viande, et faites chauffer cette préparation au bain-marie quand vous voudrez vous en servir.

Purée de champignons.

Après avoir épluché une quantité convenable de champ ignons mettez-les tremper pendant dix minutes dans un peu d'eau et de jus de citron; passez-les au beurre après les avoir hachés, puis versez du velouté dessus, laissez réduire le tout et passez-le à l'étamine.

Purée de chicorée.

Passez au beurre de la chicorée blanchie et hachée; puis versez dessus un peu de crême et autant de velouté; la chicorée étant bien cuite, mettez un peu de sucre dans cette préparation et passez-la à l'étamine.

Garnitures de foies gras, crètes et rognons de coq.

Il faut mettre des crètes de coq dans de l'eau tiède et les y laisser dégorger pendant un certain temps; puis les jeter dans de l'eau bouillante, afin de pouvoir en enlever la pellicule. On étend ensuite les crètes sur un linge, on les sale, et on les fait cuire dans un blanc après les avoir mis dégorger de nouveau dans de l'eau froide. Les rognons se font aussi cuire dans un blanc après les avoir fait dégorger dans de l'eau tiède. Quant aux foies gras, il suffit, pour les faire blanchir, de les mettre dans de l'eau, et de faire chauffer cette eau jusqu'à ce qu'elle soit sur le point de bouillir. Le tout ainsi préparé s'emploie dans un grand nombre de ragoûts.

Garnitures au ragoût.

Jetez dans une sauce espagnole travaillée des foies gras, crêtes et rognons de coq préparés comme il est dit à l'article précédent; ajoutez des quenelles de volaille, des truffes et des champignons; faites bouillir, et liez cette préparation avec des jaunes d'œufs.

Poêlée.

Mettez dans une casserole une livre de beurre, deux livres de veau coupé en petits morceaux carrés, autant de lard coupé de la même manière, trois ou quatre ognons et autant de carottes, du sel et du poivre, le jus de deux citrons, un clou de girofle et un bouquet garni. Faites bouillir jusqu'à ce que tout cela tombe sur glace, puis mouillez avec du consommé, et laissez bouillir de nouveau jusqu'à ce que le tout soit cuit.

Quenelles de volaille.

Levez des blancs de volailles roties; ôtez en les nerfs et les peaux, et pilez ces blancs dans un mortier. Pilez, d'autre part, de la mie de pain que vous aurez fait tremper dans du lait et un fort morceau de beurre. Passez au tamis les blancs de volaille pilés; mettez les dans le mortier où sont la mie de pain et le beurre, et pilez de nouveau en ajoutant sucessivement du sel, du poivre et de la muscade, des jaunes d'œufs et des blancs d'œufs fouettés en neige. Faites, avec cette espèce de pâte, des petits bâtons longs et gros comme le pouce, et faites les pocher dans du bouillon bouillant.

Farce cuite.

Faites revenir dans du beurre des blancs de volailles crus et assaisonnés de muscade, sel et poivre; ôtez ensuite des blancs pour les faire égoutter, et remplacez-les par un morceau de mie de pain et un peu de persil haché; mouillez ce pain avec du bouillon et laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il forme une panade. Pilez alors vos blancs de volailles; pilez à part la panade, et pilez, toujours à part, la tétine de veau. Ces trois choses étant en égale quantité, mettez-les toutes dans le même mortier, et pilez de nouveau en y ajoutant des jaunes d'œufs.

Pâte à frire.

Faites une pâte claire en délayant de la farine avec des jaunes d'œufs, un demi-verre de bière, un peu d'huile et de beurre, le tout dans la proportion de trois jaunes d'œufs pour un demi-litre

de farine et une cuillerée d'huile. La pâte étant bien délayée, fouettez des blancs d'œufs en neige, et mêlez-les bien avec cette pâte.

Fines herbes pour papillottes.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, du persil, des échalottes, des champignons et des truffes, le tout haché, et faites sauter ces ingrédiens en y ajoutant du poivre et du sel.

Ognons glacés.

Beurrez le fond d'une casserole, et placez-y, la tête en bas, une certaine quantité de petits ognons bien épluchés; mouillez avec un peu de consommé, et mettez la casserole sur un feu très-vif jusqu'à ce que vos ognons soient tombés sur glace.

Ragoût de navets.

Sautez dans du beurre des navets bien tournés jusqu'à ce qu'ils soient bien jaunes; mouillez-les alors avec un peu de blond de veau, autant de velouté; ajoutez-y un peu de sucre, et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Petites racines.

Faites cuire dans du velouté des carottes et des navets que vous aurez tournés en petits bâtons d'égale grosseur. A défaut de velouté, servez-vous de sauce espagnole, ou bien faites un roux, et mouillez-le avec du consommé.

Rocamboles.

Faites blanchir dans de l'eau bouillante des rocamboles bien épluchées; faites-les ensuite rafraîchir et égoutter, et mettez-les dans du velouté réduit.

Concombres.

Mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre des concombres coupés par morceaux et dont vous aurez exprimé l'eau; lorsqu'ils auront pris couleur, vous les mouillerez avec un peu de blond de veau, autant de velouté, et vous les laisserez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Si vous vouliez faire des concombres à la crême, il faudrait les faire blanchir sans en exprimer l'eau, puis vous les feriez cuire dans un roux blanc mouillé avec de la crême, en y ajoutant du gros poivre et un peu de muscade.

Consommé de volaille.

Mettez dans une marmite un morceau de veau, des parures de viandes, des débris de volaille, deux carottes, un ognon garni d'un clou de girofle et un bouquet garni. Remplissez la marmite avec du consommé; écumez et faites bouillir. Le tout étant cuit, dégraissez le consommé, passez-le, et faites-le réduire de moitié après l'avoir clarifié au blanc d'œuf.

Aspic clair.

Jetez une poignée d'estragon dans une cuillerée à pot de sauce mirepois; ajoutez-y un verre de vinaigre, un peu de poivre en grain, et faites bouillir jusqu'à ce que l'estragon tombe sur glace; mouillez ensuite avec du consommé, faites bouillir de nouveau. Clarifiez cette préparation avec des blancs d'œufs battus dans de l'eau, et passez-la dans une serviette.

Mayonnaise.

On met dans une terrine deux jaunes d'œufs et trois ou quatre cuillerées de velouté; on remue le tout avec une cuillère de bois, et l'on y ajoute de l'huile peu à peu en ayant soin de remuer continuellement. Quand cette préparation s'épaissit, on y ajoute, par intervalle, un peu de vinaigre ou de jus de citron. Lorsque l'on a mis une quantité d'huile suffisante et que la mayonnaise ressemble à une crême un peu épaisse, on l'emploie sur-le-champ. Si l'on voulait que la mayonnaise fût verte, il suffirait d'y introduire, en la faisant, un peu de vert d'épinards.

Pâte à frire à l'italienne.

Délayez une cuillerée de farine avec deux jaunes d'œufs, un peu de lait, du sel et gros poivre. Ajoutez ensuite deux cuillères d'huile d'olive, et tournez sans cesse jusqu'à ce que tout soit bien mêlé.

Ragoût à la financière.

Après avoir fait réduire à glace, dans une quantité suffisante de Madère, des truffes et des champignons, quelques gousses de piment et quelques petits morceaux de tomate, on mouille ces ingrédiens avec de la sauce espagnole à laquelle on ajoute un peu de glace de viande et quelques cuillerées de blond de veau. Le tout ayant bouilli pendant quelque temps, il faut passer cette sauce, on extrait le piment et la tomate, puis remettre dedans

les truffes et les champignons et y ajouter des riz de veau, des crêtes et rognons de coq et des quenelles de volaille.

Ragoût à la Toulouse.

Faites bouillir dans du consommé de volaille réduit les mêmes ingrédiens que ci-dessus, et ajoutez-y un peu de sauce allemande. Il faudra de même en extraire le piment et la tomate, et avoir soin de faire chauffer à part les quenelles de volaille, qui ne doivent pas bouillir.

Ragoût de navets vierges.

Il faut faire cuire dans du consommé, en y ajoutant un peu de sucre, des navets bien tournés, blanchis à l'eau salée et égouttés; lorsqu'ils sont presque cuits, on y ajoute un peu de sauce allemande, et après avoir retiré la casserole du feu on jette dedans un peu de beurre fin et l'on remue jusqu'à ce qu'il soit fondu et bien mêlé au tout.

Pommes de terre pour garnitures.

Il faut couper en long ou en ronds bien minces des pommes de terre bien épluchées et lavées, et les faire sauter au beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien jaunes; il faut les remuer souvent pour qu'elles ne s'attachent pas au fond de la casserole. Lorsqu'elles ont pris assez de couleur, on les fait égoutter et on les saute dans du beurre frais avec un peu de glace de viande.

Ognons farcis.

Enlevez, avec un vide-pomme, l'intérieur d'un certain nombre de gros ognons que vous aurez fait blanchir. Garnissez l'intérieur de ces ognons avec de la farce à quenelles; dressez-les sur un plat à sauter, ajoutez quelques cuillerées d'eau, un peu de sucre et de sel; étendez des bandes de lard sur les ognons, couvrez le plat à sauter et mettez un feu très-vif dessus et dessous. Lorsque les ognons sont cuits, on les ôte, puis on les arrose avec leur fond de cuisson que l'on a fait réduire.

Ragout à la providence.

Dressez sur un plat des petites saucisses et autant de morceaux de lard cuits à l'eau, des champignons également cuits à l'eau, des truffes, crêtes et rognons de coq cuits au vin de Madère avec un peu de glace de viande; des quenelles que vous aurez fait

pocher, et des marrons bien tournés. Clarifiez du jus d'étouffade *(voir cet article)*, faites-le réduire et versez-le sur ces ingrédiens.

Ragout à la chipolata.

Après avoir tourné en formes d'olives des carottes et des navets, il faut les faire blanchir, puis les faire cuire dans du consommé avec une égale quantité de marrons et d'ognons, et un peu de sucre. On met ensuite ces ingrédiens dans une casserole avec de petites saucisses, des petits morceaux de lard cuits à l'eau, et des champignons; on arrose le tout avec un peu de sauce espagnole, on mouille avec du consommé, et lorsque le fond de cuisson est réduit convenablement, on le clarifie.

Macédoine de légumes.

Faites cuire dans une sauce allemande des légumes de toute espèce que vous aurez d'abord fait blanchir, tels que carottes, navets, ognons, pointes d'asperges, culs d'artichaux, petits pois, petites fêves, haricots verts et blancs, champignons, concombres, etc.; ajoutez à tout cela un peu de glace de racines, un peu de sucre, et, lorsque le tout est cuit, un morceau de beurre fin.

Garniture à la flamande.

Faites cuire dans du consommé, avec un peu de sucre, des carottes et des navets bien tournés et blanchis; vous ferez, d'autre part, braiser des laitues; puis, lorsque vous dresserez vos viandes, vous mettrez entre chaque morceau une laitue, un navet et une carrotte; vous ferez autour de tout cela un cordon d'ognons glacés, et vous masquerez avec une sauce nivernaise bien réduite.

Garniture de foies gras.

Après avoir fait dégorger des foies gras, et les avoir fait blanchir dans de l'eau chaude, sans les faire bouillir, il faut les dresser sur un plat à sauter avec des bandes de lard dessus et dessous, verser dessus une sauce mirepoix, et les faire cuire à petit feu.

Garniture de raifort.

La racine de raifort, lavée et râpée, peut s'employer pour garnir plusieurs sortes de viandes.

Ragout de laitances de carpes.

Jetez des laitances de carpes dans de l'eau bouillante, retirez-les presque aussitôt et faites-les cuire dans une casserole avec un

verre de vin blanc, autant de bouillon et autant de velouté, le tout assaisonné de sel et de poivre, d'ail et d'un bouquet garni. Après vingt minutes d'ébulition, les laitances sont cuites.

Pour faire ce ragout au maigre, on fait revenir dans du beurre, des ognons et un panais coupés en tranches, ail, girofle, bouquet garni, basilic; le tout étant revenu, on le saupoudre de farine, on mouille avec moitié vin blanc et moitié bouillon maigre. Ce fond de cuisson étant réduit, on le passe et l'on fait cuire les laitances de carpes dedans; on finit le ragout avec une liaison de jaunes d'œufs.

Persil haché, fines herbes.

Pour que le persil haché ne conserve pas trop d'âcreté, il faut, lorsqu'on l'a haché aux trois quarts, jeter de l'eau dessus et le presser fortement dans une serviette; puis on achève de le hacher le plus mince possible. Le même procédé est applicable aux ognons et aux échalottes.

Beurre de homard.

Pilez dans un mortier des œufs de homard avec un peu de beurre, et passez cette préparation au tamis de soie.

Purée de homard.

Pilez les chairs d'un homard, à l'exception de celles des pattes et de la queue qu'il faut seulement couper en petits morceaux. Mêlez bien les chairs pilées avec du beurre fin; passez cette purée; faites-la chauffer au bain-marie, et mettez dedans les chairs des pattes et de la queue, que vous aurez coupées comme nous venons de le dire.

Poivre de Cayenne.

Pilez dans un mortier des gousses de poivre long bien sèches, et dont vous aurez ôté la queue; ajoutez-y un peu de sel sans cesser de piler. Il faut que le mortier soit bien couvert avec une peau, tant que dure cette opération. On passe ensuite ce poivre au tamis fermé.

Brute-Sauce.

Mettez dans une casserole, une mie de pain que vous aurez fait tremper dans du lait, et faites-la cuire en l'arrosant de temps en temps. Lorsque cela forme une espèce de bouillie, on y ajoute du beurre, du sel et du poivre en grain.

Choucroûte. — Manière de la préparer et de la faire cuire.

Après avoir émincé une certaine quantité de choux blancs, défoncez un tonneau d'un côté; garnissez le fond d'une couche de sel; mettez par dessus une couche de choux, puis une couche de sel, un peu de poivre en grains et quelques grains de genièvre, puis une nouvelle couche de choux, et ainsi de suite jusqu'à ce que le tonneau soit presque plein; couvrez les choux avec un couvercle qui puisse entrer dans le tonneau, et chargez ce couvercle avec quelque chose de fort lourd. Lorsque les choux auront rendu beaucoup d'eau, et qu'il se sera formé une croûte dessus, ce qui arrive ordinairement au bout de vingt jours, vous pouvez vous servir de la choucroûte. Ayez alors le soin de charger le couvercle chaque fois que vous en retirerez; nettoyez avec soin les bords du tonneau, et couvrez-le avec un linge mouillé afin que l'air n'y pénètre pas; ne laissez de saumur que ce qu'il en faut pour couvrir les choux.

Avant de faire cuire la choucroûte, vous la laverez à plusieurs reprises, et après l'avoir bien pressée pour en exprimer l'eau, vous la mettrez dans une casserole avec un morceau de lard de poitrine, un cervelas, des saucisses; mouillez le tout avec du bouillon non dégraissé, et faites-le bouillir pendant cinq heures au moins. Egouttez ensuite la choucroûte, et dressez-la sur un plat avec les cervelas, les saucisses, et le petit lard que vous couperez en morceaux.

Salpicon.

Faites cuire dans du consommé des riz de veau, des foies gras et du jambon; faites cuire d'autre part des culs d'artichauts, des truffes et des champignons; coupez les viandes et les légumes en petits morceaux carrés; faites réduire de la sauce espagnole et jetez dedans tous ces ingrédiens.

Champignons.

Bien que certains champignons, qui se trouvent dans les bois et les pelouses, soient très-bons, il est néanmoins très-imprudent de s'en servir, attendu que les bons ressemblent beaucoup aux vénéneux qui peuvent causer la mort. Les champignons de couches sont donc les seuls qui doivent trouver accès dans une bonne cuisine.

Morilles.

Les morilles sont des espèces de champignons qui ressemblent

à de petites éponges, et qui viennent sans culture; on les emploie comme les champignons, après les avoir lavés à l'eau chaude pour les débarrasser du gravier dont elles sont souvent remplies.

Mousserons.

Les mousserons sont aussi de la famille des champignons; ils se préparent comme les morilles.

Truffes à la piémontaise.

Coupez des truffes par tranches bien minces, et faites-en une couche sur un plat dont vous aurez huilé le fond, mettez sur cette couche un peu de poivre et de sel, puis couvrez-la avec une autre couche de fromage râpé; faites ainsi successivement plusieurs lits de truffes et de fromage; mettez cette préparation sur des cendres chaudes, couvrez-la avec un four de campagne, et servez lorsqu'elle sera de belle couleur.

Croustade.

Taillez une mie de pain de pâte ferme de manière qu'elle soit un peu moins large que le plat sur lequel vous voulez servir la croustade, et qu'elle ait au moins quatre pouces de haut. Faites avec ce pain, en enlevant l'intérieur, une espèce de caisse; faites frire cette caisse dans du beurre, et lorsqu'elle sera bien jaune, vous la ferez égoutter. Cette caisse peut se garnir avec une foule de chose, comme on le verra dans les chapitres suivans.

Chair à pâté à la ciboulette.

Après avoir haché à moitié du filet de bœuf, de la graisse de rognon de bœuf, et de la rouelle de veau, le tout en égale quantité, on y ajoute quelques œufs durs, du sel et du poivre, de la ciboulette et du persil hachés; puis on mêle le tout, on le rafraîchit avec un peu d'eau, et l'on hache de nouveau jusqu'à ce que ces divers ingrédiens forment une sorte de pâte.

Bords de plats.

Taillez des morceaux de mie de pain de pâte ferme en losanges, carrés, etc., faites-les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien jaunes. Lorsque vous voudrez entourer un plat avec des croûtons, vous ferez chauffer le plat; vous étendrez sur l'extrémité des croûtons du blanc d'œuf mêlé d'un peu de farine, et vous les poserez verticalement sur les bords du plat, dont la chaleur fera coaguler le blanc d'œuf, et ils se maintiendront dans cette position.

Gratin.

Faites revenir dans du beurre de la rouelle de veau coupée en petits morceaux, assaisonnée de fines herbes, sel et poivre; jetez ensuite cette préparation dans un mortier avec des foies de volaille que vous aurez fait dégorger et blanchir, un morceau de pain mollet que vous aurez fait tremper dans du lait, et de la tétine de veau cuite; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade; pilez bien, et ajoutez successivement plusieurs œufs entiers sans cesser de piler. Le tout étant réduit en une espèce de pâte, vous vous en servirez pour un grand nombre de mets de gratin.

CHAPITRE IV.

DU BŒUF.

Choix du bœuf.—Bœuf bouilli.

Les parties du bœuf que l'on doit employer de préférence pour avoir à la fois de bon bouillon et de bon bœuf bouilli, sont la tranche, le gîte à la noix, la culotte, la côte couverte. Ces pièces de bœuf se servent en sortant de la marmite avec garnitures de persil, d'ognons glacés, de choux, de choucroûte, etc., et avec plusieurs sortes de sauces, telles que sauce aux anchois, sauce tomate, etc.

Bœuf bouilli en miroton.

Faites revenir dans du beurre des ognons coupés par tranches, puis saupoudrez-les avec un peu de farine, et les mouillez avec du bouillon et un peu de vinaigre; ajoutez du poivre, du sel et laissez bouillir le tout pendant quelque temps. Tandis que cela

se prépare, coupez votre bouilli par tranches, arrangez ces tranches sur un plat, versez dessus la préparation dont nous venons de parler, et faites mijoter le tout pendant dix minutes.

Bœuf bouilli en persillade.

Coupez votre bouilli et dressez-le comme il est dit à l'article précédent; jetez dessus du sel, du poivre, de la ciboule et du persil hachés; étendez sur le tout une légère couche de chapelure, mouillez avec du bouillon et faites bouillir le tout sur un feu doux pendant un quart-d'heure.

Bœuf bouilli fin.

Hachez votre bouilli bien menu, puis faites revenir des fines herbes dans du beurre, saupoudrez-les de farine, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez; faites bouillir cette sauce pendant quelques minutes, versez-la sur le bœuf et mêlez bien le tout. Si cela n'avait pas assez de consistance, il faudrait y ajouter un peu de mie de pain. Faites ensuite, avec ce hachis, des boulettes de moyenne grosseur et faites-les frire après les avoir saupoudrées de farine.

Bœuf bouilli en matelotte.

Il faut faire revenir dans du beurre des petits ognons entiers, et lorsqu'ils sont bien jaunes, les saupoudrer de farine. On mouille ensuite avec un peu de bouillon et deux fois autant de vin rouge; on ajoute des champignons, du poivre et du sel, un bouquet garni, et on laisse bouillir jusqu'à ce que les ognons et champignons soient cuits. On verse alors cette préparation sur le bouilli coupé par tranches, et l'on met pendant quelques instans sur de la cendre chaude le plat sur lequel cela est dressé.

Bœuf bouilli à la poulette.

Hachez du persil et de la ciboule, faites-les revenir dans du beurre, puis jetez un peu de farine dessus, mouillez avec du bouillon, ajoutez du poivre et du sel, de la muscade, faites bouillir pendant un instant, et mettez dans cette préparation votre bouilli coupé par tranches. Liez ensuite la sauce avec des jaunes d'œufs.

Langue de bœuf braisée.

Il faut faire d'abord dégorger et blanchir la langue de bœuf, puis on la pare, on la pique avec de gros lardons bien assaisonnés, on la met dans une casserole avec des bandes de lard, des parures de viande, quelques carottes et ognons, un bouquet garni; on

mouille avec du bouillon et l'on met le tout sur un feu ardent. On reconnaît que la langue est cuite en la sondant avec un couteau, et lorsque la peau s'en détache. Il faut alors la retirer du feu, en ôter la peau, la fendre en deux sans cependant déparer entièrement les deux morceaux et la dresser sur un plat avec une sauce quelconque.

Langue de bœuf en paupiettes.

La langue de bœuf étant cuite comme il est dit à l'article précédent, coupez-la par petites bandes de deux pouces de large; étendez sur ces bandes de la farce cuite (*Voir cet article au chapitre III.*); vous recouvrirez la farce avec une bande de tétine de veau cuite, et sur la tétine vous ferez une nouvelle couche de farce; toutes les petites bandes de langue étant préparées de la sorte, roulez-les et dressez-les sur un plat dont vous aurez garni le fond avec de la farce. Couvrez le tout avec des bandes de lard, et mettez le plat sous le four de campagne. Otez-le au bout de vingt minutes, enlevez les bandes de lard et versez sur la langue une sauce à l'italienne.

Langue de bœuf en papillottes.

La langue étant cuite comme il est dit à l'article *langue de bœuf braisée*, on la coupe par morceaux auxquels on donne la forme que l'on veut, puis on met dessus des fines herbes à papillottes (*Voir cet article au chapitre III.*), et l'on enveloppe chaque morceau de langue dans un papier huilé, en ayant soin de mettre une bande de lard dessus et dessous. Les bords du papier doivent être pliés et serrés de manière que ce qu'il contient ne puisse s'échapper. Quelques instans avant de servir, on met ces papillottes sur le gril.

Langue de bœuf à l'écarlate.

Mettez une langue de bœuf dans un vase et couvrez-la de salpêtre; ajoutez du gros poivre, quelques feuilles de laurier, un peu de basilic et de thym, et versez sur le tout de l'eau bouillante bien salée. La langue doit passer plusieurs jours dans cette saumur, après quoi on la fait dégorger dans de l'eau fraîche, et on la fait cuire à la braise (*Voir, plus haut, langue de bœuf braisée.*), en ayant soin de la saler fortement, ou de joindre au fond de cuisson une partie de la saumur.

Langue de bœuf au gratin.

Après avoir fait dégorger et blanchir une langue de bœuf, faites-la cuire à la braise comme il est dit plus haut; ôtez-en la peau,

laissez-la refroidir et coupez-la en tranches. Hachez du persil, de la ciboule, quelques échalottes, un peu d'estragon, des câpres et un anchois; faites tremper un peu de pain mollet dans du bouillon; mettez le tout dans un mortier, et pilez-le en ajoutant un peu de beurre; garnissez le fond d'un plat d'argent de cette farce, mettez les tranches de langue sur cette farce, recouvrez-les avec la même farce, arrosez le tout avec du beurre fondu et un peu de bouillon, puis posez ce plat sur un feu doux, et couvrez-le avec le four de campagne.

Langue de bœuf à la sauce hachée.

Faites cuire la langue à la braise, comme il est dit plus haut à l'article *langue de bœuf braisée;* dressez-la de la même manière et versez dessus une sauce hachée. (*Voir cette sauce au chapitre III.*)

Langue de bœuf aux cornichons.

Faites cuire la langue comme il est dit plus haut, à l'article *langue de bœuf braisée;* dressez-la et versez dessus une sauce piquante où vous aurez mis beaucoup de cornichons.

Langue de bœuf aux épinards.

La langue de bœuf étant cuite comme à l'article précédent, on la coupe en morceaux auxquels on donne une forme agréable; on presse ces morceaux en forme de couronne, et l'on verse au milieu du plat des épinards au jus.

Langue de bœuf aux champignons.

Après avoir fait sauter dans du beurre des champignons bien tournés, jetez-les dans un mélange de sauce espagnole et de consommé que vous aurez fait réduire ensemble, et versez cette préparation sur la langue de bœuf que vous aurez dressée comme il est dit ci-dessus.

Langue de bœuf en hoche-pot.

La langue de bœuf étant cuite comme il est dit ci-dessus à l'article *langue de bœuf braisée*, coupez-la par tranches et dressez-la autour du plat; d'autre part, vous aurez des petites carottes bien tournées et sautées au beurre; mettez ces carottes dans un mélange de consommé et de sauce espagnole que vous aurez fait réduire ensemble; ajoutez-y un peu de sucre, et versez ce ragoût au milieu des tranches de langue.

Langue de bœuf en atelet.

Après avoir fait cuire une langue de bœuf comme il est dit à

l'article *langue de bœuf braisée*, vous la couperez en petits morceaux et jeterez ces morceaux dans une sauce italienne réduite et liée avec des jaunes d'œufs. Le tout étant froid, et les morceaux de langue se trouvant bien garnis de sauce, il faut les embrocher avec un atelet; on trempe ensuite l'atelet tout garni dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain, puis encore dans des œufs battus et assaisonnés, et en dernier lieu dans de la mie de pain très-fine; on fait ensuite griller les morceaux de langue ainsi embrochés ou on les fait frire.

Langue de bœuf en cartouches.

La langue de bœuf étant braisée (*Voir plus haut langue de bœuf braisée.*), coupez-la par tranches épaisses d'un pouce, et versez dessus une sauce préparée comme il est dit à l'article précédent. Le tout étant refroidi, on enveloppe chaque morceau de langue garni de sauce dans une barde de langue, puis dans une feuille de papier huilé, en donnant à chaque morceau ainsi enveloppé la forme d'une cartouche; puis on fait prendre couleur à ces papillottes sur le gril, et on les dresse en forme de bûcher.

Langue de bœuf en paupiettes.

Faites cuire la langue comme il est dit à l'article *langue de bœuf braisée*; coupez-la dans toute sa largeur et longueur en tranches minces; couvrez chaque morceau avec de la farce cuite (*Voir au chapitre III, farce cuite.*), trempez ces morceaux dans des œufs battus, enveloppez-les dans des bandes de lard, enfilez-les avec des atelets, dressez-les sur broche, et faites rôtir à un feu modéré; lorsque ces paupiettes seront à moitié cuites, vous sèmerez dessus de la mie, puis vous leur ferez prendre couleur et les servirez avec une sauce piquante dessous.

Langue de bœuf au parmesan.

La langue de bœuf étant dégorgée et blanchie, il faut la piquer avec de gros lardons, bien assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, et la faire cuire comme il est dit à l'article *langue de bœuf braisée;* la langue étant cuite, on la coupe par tranches très-minces que l'on dresse sur un plat en faisant successivement un lit de fromage de Parme rapé, et un lit de tranches de langues. Avant de mettre la dernière couche de fromage, il faut verser sur ce qui est dressé un peu de sauce espagnole (*Voir cette sauce au chapitre III.*); puis on arrose la dernière couche de fromage avec un peu de beurre tiède; on pose le plat ainsi garni sur un feu doux, on le

couvre avec un four de campagne, et on ne le sert que lorsqu'il est de belle couleur.

Langue de bœuf fourrée.

Faites dégorger, et nettoyez convenablement un gros boyau de bœuf, introduisez dans ce boyau une langue de bœuf que vous aurez fait blanchir; liez les deux extrémités du boyau, et mettez cette langue dans de la saumure comme il est dit à l'article *langue de bœuf fourrée. (Voir plus haut.)* Lorsque la langue aura passé dix ou douze jours dans la saumur, accrochez-la dans une cheminée, et brûlez dessous des herbes aromatiques.

Palais de bœuf en filets.

Faites dégorger et blanchir des palais de bœuf, parez-les et les débarrassez de leurs peaux; puis vous les couperez par filets et les ferez mariner dans de l'huile avec du poivre, du sel, persil, ciboule, ail et champignons hachés; parez ces filets en les trempant successivement dans de la mie de pain et dans des œufs battus; faites-les griller, et les servez avec une sauce piquante dessous.

On prépare de la même manière les :

Palais de bœuf marinés.

Palais de bœuf grillés.

Palais de bœuf en otelet.

Voyez *Langue de bœuf en otelet*, et opérez de la même manière pour les palais.

Palais de bœuf au gratin.

Voyez *Langue de bœuf au gratin*, et servez-vous du même procédé pour les palais.

Palais de bœuf à la lyonnaise.

Les palais de bœuf étant bien dégagés, blanchis et rafraîchis, il faut les mettre sur le gril jusqu'à ce que la peau commence à s'en détacher; on ôte cette peau avec soin; puis on fait cuire les palais de bœuf dans un blanc *(Voir Blanc au chapitre III.)*; lorsqu'ils sont cuits on les coupe par morceaux, et on les jette dans une purée d'ognons bien chaude.

Palais de bœuf à l'allemande.

Faites réduire du velouté *(Voir Velouté au chapitre III.)*; liez-le avec des jaunes d'œufs, et jetez dedans des palais de bœuf cuits comme il est dit à l'article précédent, et coupés par petits morceaux.

Palais de bœuf aux fines herbes.

Après avoir fait cuire vos palais, comme il est dit ci-dessus à l'article *Palais de bœuf à la lyonnaise*, vous les dresserez sur un plat, en faisant d'abord un lit de fines herbes à papillottes, mêlées avec un peu de farine, puis un lit de palais, un lit de tétine de veau cuite comme les palais, et un lit de farine, etc; semez de la mie de pain sur le tout; arrosez-la avec du beurre fondu et un peu de vin blanc; posez ce plat sur un feu doux, couvrez-le avec un four de campagne, et lorsque cela sera de belle couleur, servez-le après avoir versé dessous un peu de sauce italienne bien réduite.

Palais de bœuf à la béchamel.

Les palais étant cuits et coupés, comme il est dit plus haut à l'article *Palais de bœuf à la lyonnaise*, on les dresse, et l'on verse dessus une sauce à la béchamel. *(Voir cette sauce au chapitre III).*

Palais de bœuf au beurre d'anchois.

Mettez un peu de beurre d'anchois dans une sauce espagnole bien réduite *(Voir ces diverses préparations au chapitre III.)*, versez le tout sur les palais cuits, et dressez comme il est dit plus haut à l'article *Palais de bœuf à la lyonnaise.*

Palais de bœuf à l'italienne.

Voyez ci-dessus *Palais de bœuf aux fines herbes*, et opérez comme il est dit à cet article.

Paupiettes de palais de bœuf.

Vos palais étant préparés, comme il est dit ci-dessus à l'article *Palais de bœuf à la lyonnaise*, vous opérez, pour finir, comme il est dit à l'article *Palais de bœuf en paupiettes.*

Croquettes de palais de bœuf.

Faites cuire les palais comme il est dit à l'article *Palais de bœuf à la lyonnaise*; coupez-les par petits morceaux, et mettez-les dans un velouté réduit auquel vous aurez ajouté un peu de beurre frais et des jaunes d'œufs; divisez cette préparation par petits tas; laissez-les refroidir, et roulez-les en les saupoudrant de mie de pain. Passez ensuite ces croquettes, en les trempant dans du beurre fondu et dans de la mie de pain, puis dans des jaunes d'œufs bien assaisonnés et encore dans de la mie de pain, puis faites les frire, et servez-les de belle couleur.

Coquilles de palais de bœuf.

Faites fondre une égale quantité de fromage de Parme râpé, et de beurre bien frais; émincez des palais de bœuf, faites-les sauter dans cette préparation; versez le tout dans des coquilles, saupoudrez ces coquilles avec du fromage de Parme râpé, et faites-leur prendre couleur sous le four de campagne.

Crépinettes de palais de bœuf.

Faites cuire dans du beurre des ognons coupés en petits morceaux carrés, avec un peu de muscade, d'ail, de laurier, du sel et du poivre. Les ognons étant cuits, vous verserez dessus un peu de velouté, mêlez le tout avec des jaunes d'œufs. Jetez dans cette préparation des palais de bœuf bien cuits, comme il est dit plus haut, et coupez en morceaux carrés-longs, et laissez refroidir le tout. Chaque morceau de palais se trouvant enduit de cette sauce, qui forme une espèce de pâte, vous les envelopperez de crépinettes de cochon, puis vous les ferez griller sur un feu doux, ou bien vous les mettrez sous le four de campagne et vous les servirez avec un peu de sauce tomate dessous.

Émincé de palais de bœuf.

Coupez des ognons en tranches bien minces; faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce ce qu'ils soient bien jaunes, versez dessus un peu de consommé, autant de sauce espagnole; faites bouillir le tout doucement; ajoutez-y un peu de beurre bien frais et un peu de sucre. D'autre part vous aurez émincé vos palais de bœuf; vous les mettrez dans cette préparation, après quoi vous ferez encore mijoter le tout pendant quelques instans; puis vous dresserez votre émincé, et vous ferez autour un cordon de croûtons bien jaunes. On fait aussi l'émincé de palais de bœuf aux champignons; il suffit, pour cela, de substituer les champignons aux rognons et à la sauce allemande, la sauce espagnole. *(Voir pour les différentes sauces, le chapitre III.)*

Cromesques de palais de bœuf.

Mettez dans une sauce allemande des champignons et des truffes coupés par petits morceaux carrés, et faites bouillir cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien réduite; mettez alors dans cette préparation des riz de veau et des palais de bœuf coupés de la même manière que les truffes et les champignons; mêlez bien le tout ensemble, en ajoutant un peu de beurre fin et de muscade. Cette

préparation étant refroidie, vous la diviserez par petites portions, et vous donnerez à chacune la forme d'un petit rouleau. Enveloppez chaque rouleau dans des tranches de tétine de vache cuite et bien émincée; trempez-les dans une pâte à frire, et mettez-les dans de la friture bien chaude. Dressez-les en bûcher, et mettez un peu de persil frit au sommet.

Cervelles de bœuf au beurre noir.

Il faut faire dégorger les cervelles de bœuf dans de l'eau tiède, et en ôter avec soin les fibres et le sang. On les fait ensuite blanchir et égoutter, puis on les met dans une casserole foncée de bardes de lard; on les recouvre avec des bardes semblables, quelques carottes et ognons coupés en tranches, du sel et du gros poivre; on mouille le tout avec du vin blanc, et l'on fait cuire sur un feu ardent. Les cervelles étant cuites, on les fait égoutter, on les dresse, et l'on met dessous du beurre noir, préparé comme il est dit au chapitre III.

Cervelles de bœuf à la sauce piquante.

Les cervelles de bœuf étant préparées et cuites comme il est dit à l'article précédent, dressez-les sur une sauce piquante préparée comme il est dit à l'article 3.

Cervelles de bœuf en marinade.

Lorsque les cervelles de bœuf sont épluchées et blanchies comme il est dit ci-dessus à l'article *cervelle de bœuf au beurre noir*, il faut les faire cuire dans une marinade, puis les tremper dans une pâte à frire, et les mettre dans de la friture bien chaude. Dressez les cervelles en rocher, et mettez un peu de persil frit au sommet. (*Voir, pour la marinade et la pâte à frire,* le chapitre III).

Cervelles de bœuf en matelotte.

Les cervelles de bœuf étant cuites, comme il est dit à l'article précédent, on les fera égoutter; d'autre part on fera revenir dans du beurre, de petits ognons bien épluchés et entiers. Lorsque les ognons seront d'un beau jaune on les saupoudrera avec un peu de farine; on les mouillera avec le vin dans lequel les cervelles auront cuit, et que l'on aura passé au tamis, et l'on ajoutera des champignons cuits. Ce ragoût étant terminé, on le verse sur les cervelles que l'on a dressées.

Cervelles de bœuf à la sauce tomate.

Faites cuire et égoutter les cervelles de bœuf comme il est dit ci-

dessus, et dressez-les sur une sausse tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Mayonnaise de cervelles de bœuf.

Les cervelles de bœuf étant préparées, faites-les égoutter, coupez-les par morceaux d'égale grosseur et dressez-les en couronne. D'autre part vous aurez préparé une mayonnaise comme il est dit au chapitre III, vous verserez cette mayonnaise sur les cervelles, vous la décorerez convenablement, et vous ferez autour un cordon de gelée de viande bien clarifiée.

Cervelles de bœuf en crépinettes.

Coupez des ognons en petits morceaux carrés, et faites-les cuire dans du beurre, en y ajoutant du sel et du poivre, un peu de moutarde, d'ail, et une feuille de laurier. Lorsqu'ils seront cuits, vous les mouillerez avec du velouté, vous ferez bouillir le tout pendant quelques instans; vous finirez cette préparation avec une liaison de jaunes d'œufs, et vous la laisserez refroidir après avoir mis dedans vos cervelles coupées par morceaux, ayant, autant que possible, la forme d'un carré long; chaque morceau de cervelle étant bien garni de sauce sur toutes ses faces, vous l'envelopperez dans de la crépinette de cochon. Vous les mettrez ensuite sur un plat que vous poserez sur de la cendre chaude, et que vous couvrirez avec un four de campagne; servez ces cervelles aussitôt qu'elles auront pris une belle couleur.

Cervelles de bœuf à la sauce aurore.

Epluchez, faites blanchir, et faites cuire les cervelles comme il est dit ci-dessus à l'article *cervelles de bœuf au beurre noir*; faites-les égoutter, coupez-les en morceaux d'égale grosseur, et dressez-les sur une sauce aurore préparée comme il est dit au chapitre III.

Cervelles de bœuf au soleil.

Faites réduire une certaine quantité de sauce allemande mêlée de fines herbes, laissez-la refroidir et trempez dedans les cervelles de bœuf cuites comme il est dit ci-dessus, panez-les en les trempant à deux reprises dans de la mie de pain mêlée d'un peu de sel et de poivre; faites-leur prendre couleur sous le four de campagne, et dressez-les sur une sauce italienne.

Cervelles de bœuf à la poulette.

Faites cuire les cervelles de bœuf comme il est dit ci-dessus, et

mettez-les dans une sauce allemande à laquelle vous aurez ajouté des champignons. Au moment de servir, finissez le ragoût avec un peu de beurre fin et un jus de citron.

Cervelles de bœuf en coquilles.

Les cervelles de bœuf étant cuites comme il est dit ci-dessus, coupez-les par petits morceaux minces, et faites-les sauter dans du beurre frais mêlé d'une égale quantité de fromage parmesan, mettez cette préparation dans des coquilles avec du fromage râpé, et faites-leur prendre couleur sous le four de campagne.

Queue de bœuf à la purée de lentilles.

Coupez la queue de bœuf par morceaux, faites-la blanchir, puis cuire dans du consommé avec des ognons, carottes, bouquet garni, cela doit bouillir quatre ou cinq minutes. La queue étant bien cuite, faites-la égoutter, dressez-la sur un plat et versez dessus une purée de lentilles que vous aurez préparée comme il est dit au chapitre Ier pour les potages à la purée. On peut également mettre la queue de bœuf à la purée de pois ou à une purée de racine quelconque.

Queue de bœuf à la sauce tomate.

Faites cuire la queue de bœuf comme il est dit à l'article précédent, et masquez-la avec une sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Queue de bœuf à la Sainte-Menehould.

La queue de bœuf étant cuite comme il est dit ci-dessus, trempez-la dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain, panez-la une seconde fois de la même manière, et faites-la griller. Dressez-la lorsqu'elle sera de belle couleur et mettez dessous un peu de viande.

Queue de bœuf en matelotte.

Après avoir coupé une queue de bœuf par morceaux, vous la ferez blanchir, puis vous la ferez cuire dans une casserole avec quelques carottes, autant d'ognons coupés par tranches, un bouquet garni, du sel et du gros poivre, le tout mouillé avec du vin blanc. La cuisson achevée, passez le fond de cuisson au tamis et faites égoutter la queue. D'autre part, vous aurez fait revenir dans du beurre des petits ognons entiers jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur jaune, jetez un peu de farine sur ces ognons, mouillez-les avec le fond de cuisson de la queue, et ajoutez-y des champi-

gnons. Ce ragoût étant achevé, dressez la queue de bœuf et versez le ragoût dessus.

Queue de bœuf en hachepot.

La queue de bœuf étant coupée en trois morceaux, faites-la blanchir dans de l'eau salée, puis mettez-la dans une petite marmite ou une casserole avec un petit chou, des carottes, ognons, navets, panais que vous aurez également fait blanchir; ajoutez-y des panures de viandes et quelques morceaux de lard afin que les légumes soient bien nourris; mouillez le tout avec du bouillon, et faites-le bouillir doucement pendant quatre ou cinq heures. Faites ensuite égoutter la queue et les légumes et arrangez le tout dans une terrine. Dégraissez le fond de cuisson, faites-le réduire, ajoutez-y un peu de sauce espagnole, et versez ce mélange sur la queue et les légumes, posez la terrine sur un feu doux, faites mijoter pendant quelques instans, et servez.

Queue de bœuf aux navets.

La queue de bœuf étant cuite comme il est dit ci-dessus, à l'article *Queue de bœuf à la purée,* faites-la égoutter, puis vous ferez cuire, dans le même fond de cuisson, des navets que vous aurez tournés de manière à ce qu'ils soient tous de la même grosseur; dressez les navets ainsi cuits, faites réduire le fond de cuisson, et versez-le dessus, arrangez sur le tout les morceaux de queue, glacez-les et servez.

Queue de bœuf aux choux.

Mettez dans une marmite des choux que vous aurez fait blanchir, des carottes et quelques navets, du lard, des parures de viande, un bouquet garni; mouillez le tout avec de bon bouillon, et faites cuire. Dressez ensuite une queue de bœuf que vous aurez fait cuire comme il est dit à l'article *Queue de bœuf à la purée,* entourez-la de choux, de carottes et de navets, de manière que cela ait une forme agréable, et versez sur le tout un peu de sauce espagnole que vous aurez fait réduire.

Queue de bœuf aux champignons

La queue de bœuf étant cuite comme il est dit ci-dessus, faites-la égoutter. Faites ensuite revenir dans du beurre, des champignons blancs bien tournés et blanchis; saupoudrez-les de farine, et mouillez avec un peu de fond de cuisson de la queue. Ce ragoût étant terminé, versez-le sur la queue de manière à ce qu'elle en soit masquée.

Queue de bœuf aux ognons glacés.

Faites cuire la queue comme il est dit ci-dessus; dressez-la, arrangez autour de petits ognons glacés, et versez sur le tout une sauce espagnole préparée comme il est dit au chapitre III.

Queue de bœuf à la flamande.

Coupez une queue de bœuf en plusieurs morceaux, faites-la blanchir, et mettez-la dans une casserole avec quelques carottes, autant d'ognons, un bouquet, du sel et du gros poivre; mouillez le tout avec deux verres de vin de Madère, et faites-le cuire sur un feu modéré. La cuisson étant achevée, vous ôtez la queue, et vous faites réduire le fond de cuisson après l'avoir dégraissé et passé au tamis de soie; remettez la queue dans le fond réduit; faites mijoter pendant quelques instans, dressez-la, et l'entourez d'une garniture à la flamande préparée comme il est dit au chapitre III.

Côte de bœuf braisée.

Parez convenablement une côte de bœuf bien épaisse, piquez-la avec des lardons de moyenne grosseur que vous aurez bien assaisonnés de sel, poivre et fines herbes; liez cette côte avec une ficelle, pour que l'os ne se détache pas de la viande, et faites-la cuire dans du consommé avec quelques carottes, autant d'ognons et un bouquet garni. On peut servir la côte de bœuf cuite de la sorte sans autre assaisonnement qu'un peu de fond de cuisson que l'on met dessous après l'avoir dégraissé, passé et fait réduire; on peut aussi, lorsqu'elle est cuite de cette façon, la mettre aux mêmes sauces ou l'entourer des mêmes garnitures que la *queue de bœuf. (Voir l'article précédent).*

Côte de bœuf à la gelée.

La côte de bœuf étant parée, vous la piquerez avec du lard et du jambon, puis vous la ficellerez pour qu'elle conserve sa forme, et vous la mettrez dans une casserole avec des parures de viande, du lard, un pied de veau, du poivre et du sel, un bouquet garni, et vous mouillerez le tout avec une chopine de vin blanc et un peu d'eau-de-vie. Cela doit bouillir pendant quatre ou cinq heures, avec feu dessous et dessus; ôtez ensuite la côte et faites-la égoutter; passez et dégraissez le fond de cuisson, et clarifiez-le en y mêlant un blanc d'œuf battu dans de l'eau; passez de nouveau le fond, donnez-lui une belle couleur avec du caramel, et laissez-le refroidir.

Déficelez et dressez la côte de bœuf, et décorez-la avec cette gelée que vous couperez en morceaux d'une forme agréable.

Côte de bœuf à la Provençale.

La côte de bœuf étant parée et piquée de moyens lardons bien assaisonnés, faites-la sauter dans de l'huile sur un feu très-ardent; lorsqu'elle sera cuite à moitié, vous couvrirez la casserole et vous mettrez du feu sur le couvercle en ayant soin de diminuer un peu celui du fourneau, de peur que la côte ne brûle. D'autre part faites frire dans de l'huile des ognons coupés par tranches minces, et lorsqu'ils seront bien jaunis, vous ajouterez à l'huile dans laquelle ils auront cuit du sel et du poivre, un peu de bouillon et un filet de vinaigre. Dressez la côte de bœuf et versez cette préparation dessus.

Côte de bœuf à la bonne femme.

Parez et piquez une côte de bœuf comme il est dit à l'article précédent; faites-la sauter dans du beurre, et lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous couvrirez la casserole et mettrez du feu sur le couvercle. Dressez la côte ainsi cuite, et versez dessus ce qui se trouve au fond de la casserole.

Côte de bœuf aux épinards.

Mettez la côte de bœuf à la broche, ôtez-la lorsqu'elle est cuite à l'anglaise, c'est-à-dire un peu saignante, et dressez-la sur des épinards au jus.

Côte de bœuf à la milanaise.

Parez une côte de bœuf, et piquez-la avec des lardons de moyenne grosseur, fortement assaisonnés de poivre et de sel. Faites cuire cette côte dans deux verres de vin de Madère, avec du sel, du gros poivre, un bouquet garni, deux carottes et deux ognons. La côte étant cuite, passez, dégraissez et faites réduire le fond de cuisson; faites sauter dans ce fond du macaroni que vous aurez fait cuire dans du bouillon; ajoutez un peu de beurre, du fromage de Parme râpé; faites mijoter le macaroni ainsi assaisonné, dressez la côte dessus, glacez-la, et servez.

Côte de bœuf à la purée d'ognons.

Faites cuire une côte de bœuf comme il est dit à l'article *Côte de bœuf braisée*, dressez-la, et versez dessus une purée d'ognons préparée comme il est dit au chapitre III.

Entre-côte au jus.

On peut couper l'entre-côte entre deux os de côtes; mais pour

qu'elle ait une belle forme et soit plus forte, il faut désosser une côte de bœuf, et ne laisser que l'extrémité de l'os. Battez cette côte; faites-la mariner pendant quelques heures dans de l'huile où vous aurez mis des tranches d'ognon, du persil en branche, des tranches de citron, du poivre et du sel. Faites griller ensuite cette entre-côte, et dressez-la sur un peu de jus de viande.

Entre-côte à la sauce piquante.

Faites cuire l'entre-côte comme il est dit à l'article précédent; dressez-la, et versez dessus une sauce piquante dont vous trouverez la recette au chapitre III.

Entre-côte à la sauce hachée.

Préparez une sauce hachée comme il est dit au chapitre III, et versez-la sur l'entre-côte que vous aurez fait cuire de la même manière que les précédentes.

Filet d'aloyau braisé.

Parez un filet mignon; ôtez-en la graisse et la peau qui le recouvre; assaisonnez des lardons avec du sel, du poivre et des fines herbes; piquez votre filet avec, et mettez-le dans une braisière que vous aurez foncée avec des bardes de lard; ajoutez des débris et parures de viande, un bouquet garni, deux ou trois carottes, autant d'ognons; mouillez avec du consommé, et faites cuire le tout à petit feu. Dressez le filet ainsi cuit; glacez-le, et mettez dessous un peu de son fond de cuisson que vous aurez passé, dégraissé et fait réduire.

Filet d'aloyau aux ognons glacés.

Faites cuire le filet comme il est dit à l'article précédent; dressez-le, glacez-le, et entourez-le d'ognons glacés. *(Voir cet article au chapitre III.)*

Filet de bœuf aux laitues.

Le filet étant braisé, dressez-le, glacez-le, et entourez-le de laitues cuites comme il est dit au chapitre III, à l'article *garniture à la flamande.*

Filet d'aloyau aux cornichons.

Parez le filet avec soin, piquez-le de lard fin, et faites-le cuire à la broche. Mettez dans une casserole un peu de sauce espagnole, un peu de consommé; faites réduire ce mélange, passez-le à l'étamine; ajoutez un filet de vinaigre et des cornichons coupés en liards.

Dressez votre filet lorsqu'il sera rôti, et mettez une sauce dessous.

Filet d'aloyau aux concombres.

Le filet étant braisé (*Voir, plus haut, filet d'aloyau braisé.*), dressez-le sur des concombres coupés par morceaux, sautés au beurre, et cuits dans un mélange de velouté et de blond de veau.

Filet d'aloyau à la Manglot.

Le filet d'aloyau étant braisé, faites-le égoutter et laisse-le refroidir; enlevez une partie de l'intérieur du filet; coupez par petits morceaux la viande que vous aurez extrait de la sorte, et mettez ces petits morceaux dans un mélange de consommé et de sauce espagnole que vous aurez fait réduire. Faites réchauffer le filet; dressez-le, glacez-le; versez dans le trou que vous y aurez pratiqué, la préparation que nous venons d'indiquer, et mettez dessous un peu de sauce espagnole.

Filet d'aloyau au vin de Malaga.

Parez un filet d'aloyau; piquez-le de gros lardons bien assaisonnés, et mettez-le dans une braisière avec des parures de viande, des carottes et des ognons, un bouquet garni, du sel, du gros poivre; mouillez le tout avec moitié consommé et moitié vin de Malaga. Lorsque le filet sera cuit, vous le dresserez sur son fond de cuisson que vous aurez préalablement passé, dégraissé et fait réduire.

Filet d'aloyau à la sauce tomate.

Parez ce filet, piquez-le de lard fin, et ficelez-le de manière à lui donner la forme d'un serpent. Faites-le cuire comme il est dit à l'article *Filet d'aloyau braisé;* dressez-le, et masquez-le avec une sauce italienne.

Filet d'aloyau à la Conti.

Le filet étant cuit comme il est dit à l'article précédent, vous passerez et dégraisserez le fond de cuisson, vous y ajouterez un peu de sauce espagnole, un peu de gelée de viande, et vous ferez réduire le tout à glace. Versez cette préparation sur un plat, dressez votre filet dessus, glacez-le et servez.

Filet de bœuf sauté dans sa glace.

Coupez le filet par morceaux d'un demi-pouce d'épaisseur; parez et aplatissez ces morceaux; mettez-les dans un plat à sauter avec

un morceau de beurre, et faites-les sauter sur un feu ardent, en ayant soin lorsqu'ils sont cuits d'un côté, de les retourner de l'autre; les morceaux étant entièrement cuits, on les dresse, on ôte le beurre, on le remplace par un peu de glace de viande que l'on fait chauffer et que l'on verse sur les morceaux de filet.

Filet de bœuf sauté aux truffes.

Faites sauter le filet de bœuf comme il est dit à l'article précédent; lorsqu'il sera cuit, vous le dresserez; vous mettrez dans le plat à sauter une sauce aux truffes, préparée comme il est dit au chapitre III, et lorsqu'elle sera bien chaude et qu'elle sera bien mêlée avec le beurre que vous aurez laissé sur le plat à sauter, vous la verserez sur le filet.

Filet de bœuf sauté aux champignons.

Le filet étant sauté comme il est dit ci-dessus, dressez-le; mettez dans le plat à sauter des champignons que vous aurez fait cuire dans un blanc, versez dessus un peu de sauce espagnole, et cette préparation étant chaude, vous en masquerez le filet.

Filet de bœuf à la Provençale.

Opérez comme il est dit ci-dessus à l'article *Filet de bœuf aux truffes*, en remplaçant le beurre par l'huile et en ajoutant un peu d'ail dans la sauce aux truffes.

Filet de bœuf au vin de Madère.

On pique un filet de bœuf avec du lard fin; on rejoint les deux bouts et on les attache pour que le filet conserve la forme ronde, puis on le met dans une casserole avec deux ognons, deux carottes, un bouquet garni; puis on le mouille avec une cuillerée à pot de consommé et autant de vin de Madère. On le couvre avec un rond de papier beurré. Lorsque le filet aura bouilli à grand feu pendant quelques instans, il faudra diminuer l'ardeur du feu, de manière à ce que cela ne fasse plus que mijoter; il est bon de mettre un peu de feu sur le couvercle de la casserole. Le filet étant cuit, on passe et l'on dégraisse le fond de cuisson, on le fait réduire et l'on dresse le filet dessus.

Filet de bœuf en façon de chevreuil.

Coupez un filet de bœuf par morceaux d'une dimension telle qu'ils ressemblent à des morceaux de filet de chevreuil, et après les avoir piqués avec du lard fin, vous les ferez mariner dans du

vinaigre pendant plusieurs jours. Ces filets se font sauter dans leur glace; on peut aussi les servir sautés aux olives; pour cela, lorsque les filets sont cuits, on met dans le plat à sauter un peu de sauce espagnole; on jette dans cette sauce des olives bien tournées, et lorsque le tout est bien chaud, on le verse sur les filets.

Filet de bœuf à la polonaise.

Après avoir aminci un filet de bœuf, et une quantité d'ognons égale au filet, on fait un lit d'ognons au fond d'une casserole que l'on a bien beurrée, puis sur ce lit d'ognons un lit de filet émincé, et ainsi de suite, en ayant soin de mettre entre chaque lit un peu de poivre, sel, muscade et canelle en poudre. On fait cuire cette préparation au four, puis on mêle bien le tout, on le dresse et on verse dessus de la sauce espagnole réduite.

Filet de bœuf à la broche.

Piquez de lard fin un filet de bœuf que vous aurez bien paré, embrochez-le; faites-le tourner pendant une heure et demie, et servez-le avec un peu de jus de viande dessous.

Filet de bœuf à la Godard.

Piquez un filet avec du lard fin, de la langue à l'écarlate, du jambon, et faites-le cuire comme il est dit à l'article *Filet de bœuf au vin de Madère. (Voir plus haut).* Faites bouillir le tout pendant quatre heures, puis faites égoutter le filet; passez et dégraissez le filet; clarifiez-le ensuite en mettant dedans lorsqu'il bout, et au fur et à mesure, un blanc d'œuf battu dans un verre, faites réduire ce fond ainsi clarifié jusqu'à ce qu'il arrive à l'état de demi-glace. Dressez le filet, garnissez-le de quenelles de volaille, de riz de veau; melez la demi-glace à un ragoût à la financière préparé comme il est dit au chapitre III, et versez le ragoût sur le filet et la garniture.

Beef-steak à l'anglaise.

Le filet de bœuf étant paré, coupé par morceaux, vous aplatissez ces morceaux et leur donnez une forme ronde; trempez-les dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain mêlée de sel et de poivre; faites-les griller; préparez une maître-d'hôtel froide comme il est dit au chapitre III, et dressez les beef-steak dessus. Ces beef-steak doivent être très-peu cuits.

Beef-steak aux pommes de terre.

Parez et coupez le filet de bœuf comme il est dit à l'article pré-

cédent; saupoudrez-le de sel et de poivre, faites-le griller, et dressez-le sur une maître-d'hôtel froide. D'autre part, vous aurez fait sauter au beurre de petites pommes de terre entières ou coupées en liards, et vous garnirez le beef-steak avec des pommes de terre qui doivent être bien rissolées.

Beef-steak au beurre d'anchois.

Le beef-steak étant préparé et cuit comme il est dit à l'article précédent, dressez-le sur du beurre d'anchois que vous aurez préparé comme il est dit au chapitre III.

Beef-steak au cresson.

Il se prépare comme le beef-steak aux pommes de terre, la seule différence consiste à remplacer les pommes de terre par du cresson bien épluché et assaisonné d'un peu de vinaigre.

Hachis de filet de bœuf.

Lorsque le filet de bœuf rôti est refroidi, il ne peut être réchauffé sans perdre beaucoup de sa qualité; pour parer à cet inconvénient, lorsqu'il reste du filet de bœuf rôti, on peut, le lendemain en faire un hachis. Pour cela on ôte la graisse du filet, on en extrait les lardons, et l'on hache la viande bien menue. On fait ensuite bouillir de la sauce espagnole; lorsqu'elle bout, on jette dedans la viande hachée, et on laisse bouillir le tout jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié. Le hachis étant dressé, on l'entoure de croûtons frits dans du beurre, et on le sert le plus chaud possible.

Pièce d'aloyau à la broche.

Parez un aloyau en le débarrassant des peaux, et des os saillans, et faites-le mariner pendant vingt quatre heures dans de l'huile avec du sel et du poivre, des tranches de citron et d'ognon, du persil en branches et une gousse d'ail coupée en morceaux. Retournez l'aloyau de temps en temps. Ficelez-le ensuite; mettez-le à la broche enveloppez-le avec du papier huilé, et faites-le cuire. Quelques minutes avant de le débrocher, on ôte le papier et l'on rend le feu un peu plus ardent afin que l'aloyau prenne couleur. Dressez l'aloyau ainsi mis sur un peu de jus de viande, ou bien servez en même temps dans une saucière une sauce hachée ou une sauce piquante.

Aloyau à la Godard.

L'aloyau étant désossé et paré, on procède comme il est dit plus

haut à l'article filet de bœuf à la Godard, avec cette différence qu'il faut au moins six heures de cuisson pour l'aloyau entier.

Aloyau à la Bretonne.

L'aloyau étant cuit comme il est dit ci-dessus à l'article *Pièce d'aloyau à la broche*, on le dresse sur une sauce bretonne préparée comme il est dit au chapitre III.

Roast-Beef.

Faite cuire l'aloyau comme il est dit à l'article précédent; seulement laissez-le un peu moins de temps au feu afin qu'il soit saignant à l'intérieur; dressez-le, et le garnissez avec des pommes de terre entières, cuites dans de l'eau bien salée.

Noix de bœuf à l'étouffade.

La noix de bœuf étant bien parée, on la pique avec du jambon et du lard coupés en lardons de moyenne grosseur, et faites-la cuire dans une casserole avec quelques ognons, autant de carottes, un bouquet garni, du sel et du poivre et un demi-setier de vin blanc. La noix de bœuf étant cuite, on la fait égoutter, on dégraisse et l'on passe le fond de cuisson, puis on y ajoute quelques cuillerées de sauce espagnole, et l'on fait réduire ce mélange jusqu'à ce qu'il soit épais comme du sirop. Dressez la noix de bœuf, versez dessus un ragout à la flamande préparé comme il est dit au chapitre III, et versez ensuite sur le tout le mélange de fond de cuisson et de sauce espagnole que vous aurez fait réduire.

Bœuf de Hambourg.

Après avoir désossé une culotte de bœuf, et l'avoir débarrassée de sa graisse, on la dépose dans une terrine, et l'on sème sur toutes les parties une certaine quantité de salpêtre et de sel de cuisine; on met dans cette même terrine de la coriandre, des clous de girofle, deux ou trois gousses d'ail, quelques branches de thym et plusieurs feuilles de laurier. On couvre ensuite la terrine, afin d'empêcher autant que possible l'air d'y pénétrer, et on ne la découvre qu'au bout de dix jours. On lave alors la culotte de bœuf à grande eau pour la débarrasser des ingrédiens qui la couvrent et la désaler un peu, puis on l'enveloppe dans une serviette, et après l'avoir bien ficelée on la met dans une casserole avec quelques ognons et carottes; on mouille le tout avec du bouillon, et l'on fait bouillir le tout pendant six ou sept heures, on déballe ensuite la culotte de bœuf, on la laisse réfroidir, et on la sert sans aucune espèce d'assaisonnement.

Rognon de bœuf sauté.

Après avoir coupé un rognon de bœuf en petits morceaux bien minces, et en avoir extrait la graisse autant que possible, on le met dans un plat à sauter ou une poêle, et on le fait sauter au beurre, puis on ajoute du poivre et du sel, du persil, des échalottes, des champignons hachés, et un peu de muscade rapée; le tout étant bien mêlé, on le saupoudre avec un peu de farine, on mouille avec un peu de vin blanc et autant de sauce espagnole. Lorsque cette préparation a jeté quelques bouillons, on la retire du feu et l'on y ajoute un peu de citron.

Rognon de bœuf à la Chapsal.

Il se prépare comme il est dit à l'article précédent; mais la sauce doit être plus liée, et pour cela, on ajoute un peu de beurre et de farine pétris ensemble.

Gras-double à la poulette.

Le gras-double n'est bon qu'autant qu'il a été préparé avec le plus grand soin; il faut donc le gratter, le laisser tremper dans de l'eau pendant plusieurs heures, et le laver jusqu'à ce qu'il soit bien propre; alors on le fait blanchir dans de l'eau et du sel, puis on le met dans une marmite avec du lard, des parures de viande, un bouquet garni, de l'ail, du sel et du poivre, deux ou trois ognons coupés en tranches, autant de carottes, du piment, des clous de girofle; on mouille le tout avec du vin blanc et du consommé, par égales parties, et on le fait bouillir à grand feu pendant huit heures au moins. Ensuite on fait égoutter le gras-double, on le coupe par petits morceaux auxquels on donne une forme agréable, et l'on met ces morceaux dans une casserole avec du beurre, un peu de persil haché, des champignons coupés par morceaux, du sel, du poivre, un peu de muscade; on fait jeter un bouillon a cette préparation, puis on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, on ajoute un jus de citron, et après avoir dressé le gras-double, on l'entoure avec des croûtons frits dans le beurre.

Gras-double à la lyonnaise.

Le gras-double étant cuit comme il est dit à l'article précédent, on le coupe par petits morceaux; puis on fait frire des ognons coupés en filets; lorsqu'ils sont de belle couleur, on les mêle avec le gras-double; on laisse rissoler le tout pendant quelques minutes, et on le sert sans autre assaisonnement.

Gras-double à la provençale.

Le gras-double étant cuit comme il est dit plus haut, frottez-le avec du beurre et faites-le griller sur le gril. D'autre part vous mettrez dans une casserole de l'huile, du vinaigre, de l'ail et du persil hachés, du poivre et du sel, et vous ferez bouillir ce mélange. Le gras-double étant grillé et de belle couleur, dressez-le, et versez cette sauce dessus.

Gras-double en caisse.

Façonnez une caisse avec de la mie de pain un peu ferme, et faites-la frire dans de l'huile. Mettez dans le fond de cette caisse une couche de farine cuite, préparée comme il est dit au chapitre III; semez dessus des fines herbes, puis faites un lit de gras-double cuit et coupé comme il est dit ci-dessus, ensuite un lit de fines herbes, et ainsi de suite jusqu'à ce que la caisse soit pleine; semez de la mie de pain dessus, arrosez-la avec du beurre fondu; mettez la caisse sur un plat qui puisse aller au four de campagne. Lorsque la caisse sera de belle couleur, vous arroserez le dessus avec un peu de sauce espagnole, et vous servirez sur-le-champ.

Gras-Double en atelets.

Faites cuire le gras-double comme il est dit ci-dessus, à l'article *gras-double à la poulette*; coupez-le par petits morceaux; coupez de la même manière un jambon cuit et des champignons cuits, et embrochez ces morceaux avec des atelets, en mettant successivement un morceau de jambon, un morceau de gras-double et des morceaux de champignon. Faites réduire une sauce italienne préparée comme il est dit au chapitre III, et ajoutez-y une liaison de jaunes d'œufs afin qu'elle soit bien épaisse. Versez cette sauce sur les atelets, de manière que le gras-double, les champignons et le jambon en soient bien couverts, et laissez refroidir le tout. Trempez ensuite vos atelets ainsi garnis dans du beurre à peine fondu, puis dans de la mie de pain, puis encore dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette et une seconde fois dans de la mie de pain. Mettez les atelets dans de la friture bien chaude, et lorsqu'ils seront bien jaunes, vous les dresserez sur une sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Gras-double en crépinettes.

On coupe en morceaux carrés très-petits des champignons, du gras-double et du petit lard; jetez le tout dans des jaunes-d'œufs bien battus et assaisonnés de sel, poivre et muscade; ajoutez-y de

la mie de pain, et mêlez bien le tout de manière à en former une espèce de pâte. Divisez cette préparation par portions, et enveloppez chaque portion dans une crépinette de cochon; faites-les griller sur un feu doux, couvrez-les avec le four de campagne pour leur faire prendre couleur, et servez-les avec un peu de sauce tomate dessous.

Gras-double à la sauce Robert.

Coupez de l'ognon en petits dés, et passez-le sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez dans la même casserolle du gras-double coupé en petits morceaux carrés et cuit comme il est dit à l'article *gras-double à la poulette;* ajoutez du sel, du poivre, un peu de bouillon et un filet de vinaigre; laissez bouillir le tout pendant une demi-heure, et quelques instans avant de servir, ajoutez-y un peu de moutarde.

De la vache.

Quelque bien engraissée et bien saine que soit une vache, sa chair ne vaut jamais celle du bœuf, et on ne l'emploie pas dans les bonnes cuisines. Cependant à défaut de bœuf, on peut en tirer parti, et un cuisinier habile peut, à force de soins la faire passer pour du bœuf. Dans ce cas, on opère pour toutes les parties de la vache comme pour celles du bœuf.

La seule partie de la vache que l'on emploie en toute circonstance, c'est la tétine dont nous avons indiqué l'emploi dans une foule d'articles. Dans tous les cas, on n'en fait usage qu'après les avoir fait cuire dans une braisière avec du consommé, des carottes, des ognons et un bouquet garni. Indépendamment des articles où la tétine de vache est indiquée comme accessoire, on peut aussi en faire plusieurs entrées en la préparant comme le gras-double. (*Voir plus haut*).



CHAPITRE V.

DU VEAU.

Pieds de veau.

Mettez des pieds de veau dans l'eau et faites chauffer cette eau jusqu'à ce que les poils se détachent facilement. Lorsqu'ils sont entièrement débarrassés de poils, faites-les dégorger dans de l'eau fraîche, puis faites-les cuire dans une marmite avec des carottes et des ognons, un bouquet garni, du sel et du poivre, le tout mouillé avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez délayé un peu de farine. Servez-les, après trois heures de cuisson, avec des fines herbes hachées bien menues et un huilier. Les pieds de veau cuits de la sorte peuvent se servir à la poulette comme les pieds de mouton. (*Voir au chapitre suivant.*)

Pieds de veau farcis et frits.

Les pieds de veau étant cuits comme il est dit à l'article précédent, désossez-les, et remplacez les os par une farce cuite, préparée comme il est dit au chapitre III. Trempez des pieds de veau dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, puis dans de la mie de pain; faites-les frire et dressez-les sur une sauce tomate.

Tête de veau au naturel.

Après avoir échaudé une tête de veau par le procédé que nous avons indiqué plus haut pour les pieds, on la fait dégorger, on la désosse, et on la fait cuire de la même manière que les pieds; puis on la fait égoutter, on découvre la cervelle, et on la sert avec de l'huile et du vinaigre, ou bien avec une sauce piquante dans une saucière à part.

Tête de veau farcie.

La tête de veau étant bien échaudée, comme il est dit à l'article précédent, enlevez-en la peau avec précaution pour ne pas la couper, désossez la tête, prenez-en les bajoues, les yeux, la langue et la cervelle et faites-en une farce en y ajoutant de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, du sel et du poivre, des fines herbes, thym, laurier, basilic, des jaunes d'œufs, des blancs d'œufs battus; le tout étant bien haché et pilé, vous étendez la peau de la tête, et vous la remplissez avec cette farce, puis vous la cousez, en tâchant de lui rendre sa première forme, et après l'avoir ficelée, pour la maintenir, vous la faites cuire dans une marmite avec des carottes et des ognons, un bouquet garni, de l'ail, des clous de girofle et du gros poivre, le tout mouillé avec moitié vin blanc et moitié bouillon. Faites cuire la tête ainsi préparée pendant trois heures au moins, puis faites-la égoutter. Passez et dégraissez le fond de cuisson, mêlez-y un peu de sauce espagnole préparée comme il est dit au chapitre III, faites réduire ce mélange, ajoutez-y un filet de vinaigre, et saucez la tête de veau avec cette préparation. La tête de veau farcie se sert aussi froide et sans assaisonnement.

Tête de veau au Puits-Certain.

La tête de veau étant échaudée et désossée comme nous l'avons indiqué plus haut, ôtez-en la cervelle et les yeux; puis mettez la tête dans de l'eau, faites-la bouillir seulement pendant quelques minutes, et faites-la ensuite rafraîchir. Coupez les chairs en petits morceaux ronds, à l'exception de la langue et des oreilles qui doivent rester entières; passez ces morceaux dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III. Faites cuire de la même manière la carcasse de la tête après laquelle vous aurez laissé la cervelle et les yeux, et que vous aurez enveloppée dans un linge blanc. La carcasse étant bien cuite, vous découvrirez la cervelle; puis vous farcirez cette carcasse avec une farce composée de riz de veau, de quenelle de veau, de truffes et de champignons, le tout arrangé de telle sorte que la tête de veau semble entière et ait sa première forme; afin qu'elle ne se déforme pas en cuisant, vous l'envelopperez dans de la crépinette de cochon, et vous la ferez cuire au four. Dressez la tête de veau sur un grand plat; placez les oreilles, que vous aurez fait cuire dans un blanc, à leur place naturelle, entourez la tête avec les morceaux coupés en rond; piquez des écrevisses sur le haut et versez sur le tout un ragout à la financière préparé comme il est dit au chapitre *des sauces et garnitures.*

Tête de veau en matelotte.

Echaudez et désossez une tête de veau comme il est dit plus haut; coupez-en les chairs en morceaux ronds, et faites-les cuire dans une marinade, à laquelle vous ajouterez un litre de bon vin rouge. Faites égoutter ces morceaux en couronne; mettez au milieu des ris-de-veau piqués de lard fin, et versez sur le tout une sauce à matelote préparée comme il est dit au chapitre des sauces et des garnitures; vous mettrez par-dessus quelques grosses écrevisses, et autour du plat des croutons frits dans le beurre.

Tête de veau à la poulette.

Après avoir fait revenir des fines herbes dans du beurre, vous jetterez un peu de farine dessus, du sel et du poivre, et vous mouillerez le tout avec du bouillon; faites bouillir pendant dix minutes; puis vous mettrez dans cette sauce la tête de veau, cuite comme il est dit à l'article *Tête de veau au naturel*, et coupée par morceaux; ajoutez-y des champignons, et le ragoût étant cuit, vous lierez la sauce avec des jaunes d'œufs; mettez-y un jus de citron après l'avoir ôté du feu, et servez.

Tête de veau à la tortue.

Faites cuire une tête de veau comme il est dit à l'article *Tête de veau au naturel;* coupez-la par morceaux; enveloppez chaque morceau dans une braisière avec une poêlée préparée comme il est dit au chapitre III, et une bouteille de vin de Madère. Tandis que cela bouillira, vous mettrez dans une casserole une autre bouteille de vin de Madère, autant de sauce espagnole, autant de consommé, du piment, et vous ferez bouillir ce mélange à grand feu jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié. Otez les morceaux de langue de la braisière; débarrassez-les du lard qui les couvre, et mettez-les dans cette sauce ainsi réduite; ajoutez-y des crètes et rognons de coq, des ris-de-veau, des champignons, des truffes coupées par tranches, des cornichons. Faites faire un bouillon à ce ragoût et dressez-le.

Tête de veau frite.

Faites cuire une tête de veau comme il est dit plus haut à l'article *Tête de veau au naturel;* coupez-la par morceaux, et mettez ces morceaux dans une marinade pendant deux heures, en ayant soin de les retourner de temps en temps; trempez ensuite ces morceaux dans une pâte à frire; mettez-les dans de la friture bien chaude, et servez-les de belle couleur avec du persil frit dessus.

Tête de veau à la Détiller.

Echaudez, faites blanchir et désossez une tête de veau comme il est dit ci-dessus; ôtez-en la cervelle, épluchez-la et faites-la cuire dans un blanc, préparé comme il est dit au chapitre III. Coupez la tête de veau par morceaux, et faites-la cuire comme il est dit à l'article *Tête de veau à la tortue.* Dressez la tête ainsi cuite; coupez la cervelle en deux et mettez-en un morceau de chaque côté. Coupez la langue par petits morceaux carrés, et mettez-la dans une sauce composée de vin blanc et d'une égale quantité de vin de Chablis, et du piment, le tout bien réduit et dégraissé; ajoutez-y des cornichons, des champignons, et versez le tout sur la tête de veau.

Langue de veau.

Après avoir fait dégorger une langue de veau pendant vingt-quatre heures, faites-la blanchir et rafraîchir; piquez-la de lard fin bien assaisonné d'épices et de fines herbes, et mettez-la dans une casserole avec un bouquet garni, deux carottes et deux ognons, dont un piqué de trois clous de girofle; mouillez le tout avec du consommé, et faites-le bouillir à petit feu pendant quatre heures. Débarrassez ensuite la langue de veau de la peau qui la couvre; dressez-la sur une sauce piquante, et glacez-la. On peut aussi remplacer la sauce piquante par une sauce ravigote, ou une sauce poivrade, préparées comme il est dit au chapitre III.

Oreilles de veau à l'italienne.

Nettoyez et échaudez des oreilles de veau; faites-les blanchir et égoutter, puis faites-les cuire dans un blanc, préparé comme il est dit au chapitre III. Ciselez-en les extrémités, dressez-les, et versez dessus une sauce italienne (*Voir cette sauce au chapitre III*).

Oreilles de veau aux champignons.

Faites cuire les oreilles de veau comme il est dit à l'article précédent; puis faites sauter au beurre des champignons bien épluchés; versez dessus un peu de consommé, autant de velouté; faites réduire ce mélange; liez-le avec des jaunes d'œufs; dressez les oreilles de veau et versez cette préparation dessus.

Oreilles de veau à la marinade.

Les oreilles de veau étant cuites comme il est dit ci-dessus, coupez-les par morceaux, et mettez-les dans une marinade pen-

dant quelques heures, en ayant soin de les retourner de temps en temps; puis vous les tremperez dans une pâte à frire, préparée comme il est dit au chapitre III, et vous les mettrez dans de la friture bien chaude. Servez-les de belle couleur, avec du persil frit dessus.

Oreilles de veau farcies.

Lorsque les oreilles de veau sont cuites comme il est dit ci-dessus, on les pare, et on les remplit avec une farine cuite, préparée comme il est dit au chapitre III; ensuite on les pane en les passant successivement et à deux reprises dans des jaunes d'œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et dans de la mie de pain; puis on les fait frire, et on les sert avec une sauce tomate dessous et du persil frit dessus.

Cervelles de veau poêlées.

Mettez des cervelles de veau dans de l'eau chaude, et débarassez-les du sang caillé, des peaux et des fibres qui les environnent, changez-les d'eau, et laissez-les dans la seconde pendant une heure ou deux, mettez-les ensuite dans un blanc, laissez-les bouillir pendant une demi-heure, puis faites-les égoutter, mettez-les dans une casserole, versez dessus une poêlée préparée comme il est dit au chapitre III; laissez-les bouillir pendant quelques minutes, et servez.

Cervelles de veau au beurre noir.

Préparez des cervelles de veau, et faites-les cuire dans un blanc, comme il est dit à l'article précédent, puis dressez-les et versez dessus un beurre noir préparé comme il est dit au chapitre III.

Cervelles de veau en matelotte.

Les cervelles étant bien épluchées et dégorgées, mettez-les dans une casserole avec un bouquet garni, du sel et du poivre, moitié vin blanc et moitié bouillon; faites bouillir le tout pendant trois quarts d'heure; lorsqu'elles seront cuites, vous verserez dessus un ragoût de petites racines préparé comme il est dit au chapitre III; vous y ajouterez un peu de sauce espagnole, et lorsque le tout aura mijoté pendant un quart-d'heure, vous le dresserez de manière que les cervelles soient au milieu et les racines autour.

Cervelles de veau à la hollandaise.

Après avoir fait dégorger des cervelles de veau, et les avoir bien épluchées, faites-les cuire dans un *blanc* préparé comme il est dit

au chapitre 3, et dressez-les en couronne en mettant successivement une cervelle et une grosse écrevisse. Pendant que les cervelles cuiront, vous ferez une sauce ravigote (*Voir le chapitre sauces et garnitures.*), à laquelle vous joindrez un peu de velouté; vous donnerez de la couleur à cette sauce avec du vert d'épinards, et vous la verserez sur les cervelles et les écrevisses dressées comme nous venons de le dire.

Cervelles de veau à la sauce tomate.

Les cervelles de veau étant cuites comme il est dit plus haut, à l'article *Cervelles de veau poêlées;* dressez-les sur une sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Cervelles de veau à la maître-d'hôtel.

Faites dégorger des cervelles de veau; épluchez-les, et enlevez-en avec soin les fibres et les peaux, puis faites-les cuire dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III. Dressez les cervelles ainsi cuites, et versez dessus une maître-d'hôtel froide, dont vous trouverez la recette au chapitre des *sauces et garnitures.*

Cervelles de veau frites.

Les cervelles de veau étant cuites comme il est dit plus haut, à l'article *cervelles de veau poêlées*, faites-les égoutter, laissez-les refroidir, et coupez-les par morceaux gros comme des noix, faites-les ensuite mariner dans du vinaigre avec du sel, du poivre et du persil en branches, puis trempez-les dans une pâte à frire préparée comme il est dit au chapitre III, et faites-les frire dans une friture modérement chaude; dressez les cervelles en rocher, et mettez un peu de persil frit au sommet.

Cervelles de veau en coquilles.

Après avoir bien épluché les cervelles de veau, et les avoir fait dégorger, il faut les couper par petits morceaux larges et épais comme une pièce de deux sous, et les mettre dans une casserole avec des truffes et des champignons coupés à peu près de la même manière; on mouille ensuite le tout avec du vin blanc, et on le fait bouillir jusqu'à ce que le vin soit tari; d'autre part on fait une sauce composée de moitié velouté, moitié sauce allemande, un jus de citron, du persil haché, un peu de beurre fin, et lorsque cette sauce a bouilli pendant quelques secondes, on met dedans les cervelles, les truffes et les champignons préparés comme nous venons de le dire. Il faut ensuite remplir des coquilles avec cette prépara-

tion, semer sur la superficie un peu de fromage de Parme râpé et les arroser avec du beurre tiède. Quelques instans avant de servir ces coquilles, on les pose sur un feu doux et on les couvre avec un four de campagne.

Cervelles de veau en crépinettes.

Faites cuire les cervelles de veau comme il est dit à l'article *Cervelles de veau poêlées*, et coupez-les ensuite en deux; coupez en morceaux carrés quelques gros ognons, et faites les cuire dans du beurre avec de la muscade râpée, du sel et du poivre, une feuille de laurier et un peu d'ail. Lorsque ces ognons seront bien jaunis, vous les mouillerez avec du velouté, et vous ferez bien bouillir le tout pendant quelques instans. Otez ensuite cette préparation de dessus le feu; liez-la avec des jaunes d'œufs, et mettez dedans les cervelles cuites et coupées comme nous venons de le dire, et laissez refroidir le tout. Prenez l'un après l'autre les morceaux de cervelle; ayez soin qu'ils soient bien garnis de tous côtés de la préparation que nous venons d'indiquer, et enveloppez chaque morceau dans de la crépinette de cochon. Faites prendre couleur sur le gril ou sur le four de campagne, et dressez ces cervelles sur une sauce tomate, ou avec un peu de jus de viande.

Cervelles de veau à la provençale.

Les cervelles de veau étant cuites comme ci-dessus, coupez-les en deux, et parez-les de manière qu'elles aient une forme agréable; dressez-les en couronne, et versez dessus une mayonnaise préparée comme il est dit au chapitre III, en y ajoutant un peu d'ail; décorez la mayonnaise avec de la gelée, des cornichons et des olives tournées.

Cromesquis de cervelles de veau.

Faites cuire des cervelles de veau dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III, et coupez-les par petits morceaux carrés; coupez de la même manière des truffes et des champignons que vous aurez fait blanchir, et mettez le tout dans une sauce allemande, puis faites bouillir cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié; ajoutez-y ensuite un peu de muscade râpée, un peu de beurre fin, et laissez refroidir cette préparation après avoir bien mêlé le tout ensemble, divisez-la ensuite par petites parties auxquelles vous donnerez la forme de petits bâtons, enveloppez chaque petit bâton dans une tranche de tétine de vache, trempez-les dans de la pâte à frire préparée comme il est dit au chapitre III, et mettez-les dans de la friture modérément chaude; dressez-les en bu-

cher dès qu'ils seront de belle couleur, et mettez dessus un peu de persil frit.

Fraise de veau.

Après avoir fait dégorger la fraise de veau dans de l'eau tiède, on la fait blanchir pendant vingt minutes à l'eau bouillante, puis on la ficelle, et on la fait cuire dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III, et au[illegible] un bouquet garni et un filet de vinaigre. O[illegible]utter la fraise de veau, on la pare, et on la dr[illegible] une sauce piquante, ou bien seulement, avec des fines [illegible] hachées et un huilier.

Ris-de-veau braisés.

Il faut mettre les ris-de-veau dans de l'eau tiède; et les y laisser dégorger pendant quelques heures; puis on les fait blanchir; en les tirant de l'eau bouillante on les jette dans de l'eau froide, et quand ils sont refroidis, on les fait égoutter. Après avoir foncé une casserolle avec des bandes de lard, on met les ris-de-veau dessus, on les recouvre avec des bandes semblables, et l'on verse sur le tout une certaine quantité de beurre tiède, après quoi l'on ajoute un peu de gros poivre, quelques ognons, autant de carottes, un bouquet garni; l'on mouille avec du bouillon et l'on fait cuire sur un feu modéré. Les ris étant cuits, on les fait égoutter, puis on les sert avec un peu de jus de viande réduit dessous.

Ris-de-veau sautés.

Les ris-de-veau étant dégorgés et blanchis comme il est dit à l'article précédent, il faut les couper par tranches, et les faire sauter au beurre avec du poivre et du sel sur un feu ardent. Lorsque les ris sont cuits, et cela demande du temps, on les retire de dessus le plat à sauter et on les dresse; en même temps on met dans le plat à sauter un peu de sauce espagnole que l'on fait réduire, et l'on verse cette sauce sur les ris-de-veau.

Ris-de-veau en caisse.

Faites blanchir des ris-de-veau comme il est dit ci-dessus, et faites-les cuire ensuite dans une sauce allemande dans laquelle vous aurez mis des fines herbes hachées bien menu. Lorsque les ris-de-veau seront cuits, et que la sauce sera bien réduite, vous laisserez refroidir le tout ensemble, et vous le mettrez ensuite dans des caisses de papier que vous aurez préparées et huilées; versez sur ces caisses un peu de sauce espagnole; saupoudrez en la superficie avec de la mie de pain mêlée d'un peu de fines

herbes hachées ; versez sur le tout un peu de beurre tiède, et quelques instans avant de servir, mettez les caisses sous le four de campagne. Il ne faut pas que le four soit trop chaud afin que la chaleur ait le temps de pénétrer dans l'intérieur des caisses tandis qu'elles prennent couleur à l'extérieur.

Ris-de-veau en atelets.

Faites dégorger et blanchir des ris-de-veau; coupez-les par morceaux carrés et faites les cuire et refroidir dans une sauce allemande comme il est dit à l'article précédent; mettez dans la même sauce de la tétine de veau cuite, et coupée de la même manière. Ces morceaux étant froids et bien garnis de sauce, vous les embrochez avec un atelet en mettant successivement un morceau de ris-de-veau et un morceau de tétine. L'atelet étant entièrement garni, vous remettez de la sauce aux endroits ou il y en a le moins, puis vous panez le tout en le passant d'abord dans de la mie de pain, puis dans des jaunes d'œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain ; faites griller l'atelet ainsi garni sur un feu doux, et dressez-le sur une sauce tomate italienne.

Ris-de-veau glacés.

Faites dégorger et blanchir des ris-de-veau comme il est dit aux articles précédens, et piquez-én le dessus avec du lard très fin. Mettez-les ensuite dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, des parures de viandes, un jarret de veau, quelques carottes et ognons, un bouquet garni, des clous de girofle, une feuille de laurier; mouillez le tout avec du bouillon, de manière que le bouillon ne couvre pas tout-à-fait les ris-de-veau; étendez à la surface un rond de papier beurré, et faites cuire avec feu dessous et feu dessus. Une heure de cuisson suffit; on dresse ensuite les ris, qui doivent être de belle couleur, sur une sauce tomate italienne, où sur une purée de racines.

Ris-de-veau en cassolettes.

Modelez des morceaux de beurre dans un coupe-pâte, ou dans un moule quelconque; puis passez-les, en les trempant d'abord dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et ensuite dans la mie de pain mêlée de fromage de Parme râpé; répétez cette opération, puis vous ferez à l'une des extrémités de chacun de ces morceaux de beurre ainsi garnis une petite ouverture, et jetez-les tous en même temps dans de la friture très

chaude. Lorsque ces morceaux, ou cassolettes seront bien jaunes, vous les ôterez; vous élargirez l'ouverture de chacun, et vous opérerez du reste comme il est dit ci-dessus à l'article *Ris-de-veau en caisse*; la seule différence consiste à remplacer les caisses par des cassolettes dont nous venons de donner la recette.

Ris-de-veau en coquilles.

Faite blanchir des ris-de-veau et des champignons; coupez-les en petits morceaux ronds peu épais et faites-les cuire dans une sauce allemande mêlée de glace de viande; lorsque le tout sera cuit, et que la sauce sera convenablement réduite, vous mettrez cette préparation dans des coquilles; vous saupoudrerez la superficie avec de la mie de pain mêlée de fromage de Parme râpé, puis vous arroserez les coquilles avec un peu de beurre tiède, et quelques instans avant de le servir, vous les mettrez sous un four de campagne modérément chaud, pour leur faire prendre couleur.

Ris-de-veau en crépinettes.

Faites dégorger, blanchir et cuire des ris-de-veau comme il est dit ci-dessus à l'article *Ris-de-veau braisés*. Vous ferez ensuite revenir dans du beurre quelques gros ognons coupés en petits morceaux carrés, en y ajoutant du sel et du poivre, de la muscade rapée, une feuille de laurier et un peu d'ail. Lorsque les ognons seront de belle couleur, vous verserez dessus un peu de velouté, vous laisserez bouillir le tout, puis vous lierez cette préparation avec des jaunes d'œufs. Coupez alors vos ris-de-veau en deux; mettez-les dans cette sauce, et laissez-les refroidir; puis enveloppez chaque morceau, bien garni de sauce, dans de la crépinette de cochon; faites-les griller, et servez-les avec un peu de jus de viande dessous.

Ris-de-veau au gratin.

Préparez et faites cuire les ris-de-veau comme il est dit ci-dessus, à l'article *Ris-de-veau braisés*, et coupez-les ensuite par petits morceaux ronds et épais comme deux pièces de deux francs. Garnissez le fond d'un plat avec de la sauce à quenelles, et deux fois autant de sauce durcelle, le tout préparé comme il est dit au chapitre III. Arrangez les morceaux de ris-de-veau sur cette préparation en ayant soin de mettre un peu de farce cuite entre chaque morceau. Saupoudrez la superficie avec de la mie de pain; arrosez-la d'abord avec un peu de vin blanc, et ensuite avec du beurre fondu; puis vous poserez le plat sur un feu modéré et vous le couvrirez avec un four de campagne. Lorsque cette prépara-

tion sera de belle couleur, vous l'ôterez du feu; vous l'arroserez avec de la sauce espagnole bien réduite, et vous servirez.

Ris-de-veau en papillote.

Faites cuire les ris-de-veau comme il est dit à l'article précédent; puis faites-les égoutter, mettez-les sur un plat et versez dessus une sauce durcelle. Le tout étant refroidi, vous mettrez du jambon coupé par tranches bien minces sur chaque ris-de-veau, et vous l'envelopperez, ainsi garni de sauce et de tranches de jambon, dans du papier huilé que vous plisserez tout autour afin qu'il ne puisse s'en rien échapper. Quelques instans avant de servir ces papillottes, faites-leur prendre couleur sur le gril.

Ris-de-veau à l'anglaise.

Faites dégorger des ris-de-veau dans de l'eau tiède, puis faites-les blanchir et ôtez-les de l'eau bouillante pour les jeter dans de l'eau froide; faites-les cuire ensuite dans du jus de viande réduit; passez-les ensuite à deux reprises en les trempant dans du beurre fondu et dans de la mie de pain assaisonnée de sel et de poivre, puis dans des œufs battus, assaisonnés comme pour une ombrelle, et encore dans de la mie de pain; faites-les griller, et servez-les de belle couleur avec un peu de glace de viande dessous.

Ris-de-veau à l'allemande.

Faites dégorger et blanchir vos ris-de-veau comme il est dit à l'article précédent; coupez-les par petits morceaux minces, et faites-les cuire dans de la glace de viande mêlée de beurre fin. Faites chauffer, d'autre part, de la sauce allemande préparée comme il est dit au chapitre *III*, et dès que vos ris-de-veau seront cuits, vous les jeterez dans cette sauce, en même temps que des truffes et des champignons cuits, et coupés en morceaux de la même forme. Faites bouillir le tout ensemble pendant quelques minutes, ajoutez-y, après l'avoir ôté du feu, un jus de citron, un peu de beurre fin, et servez.

Ris-de-veau à l'espagnole.

Opérez comme il est dit à l'article précédent, en vous servant de sauce espagnole au lieu de sauce allemande, et en y ajoutant un peu de piment en poudre.

Ris-de-veau à la Marengo.

Les ris-de-veau étant dégorgés et blanchis comme il est dit plus haut, il faut les couper par petits morceaux peu épais, les mettre sur un plat à sauter; versez de l'huile d'olive dessus, ajoutez du poivre, du sel, de la muscade râpée, et les faire sauter sur un feu très-ardent. Lorsque les ris sont cuits, il faut ôter l'huile dans laquelle ils ont cuit, la remplacer par un peu de sauce espagnole, du persil et de l'ail hachés, un peu de jus de viande, des truffes et des champignons cuits et coupés par tranches minces, et versez sur le tout un peu de sauce tomate italienne. Tout cela ayant boulli ensemble, on dresse les ris-de-veau, et on verse dessus la sauce et ses accessoires.

Ris-de-veau en bigarrure.

Préparez plusieurs ris-de-veau comme il est dit plus haut à l'article *Ris-de-veau à l'anglaise*; préparez-en d'autres comme il est à l'article *Ris-de-veau glacés*; mettez sur un plat une sauce tomate italienne, et dressez dessus les ris-de-veau en mettant successivement un ris glacé et un à l'anglaise.

Ris-de-veau à la Saint-Cloud.

Les ris-de-veau étant bien dégorgés et blanchis, on met dans chacun quatre clous de girofle, puis, on les fait cuire dans du bouillon non dégraissé. On les dresse ensuite et l'on verse dessus un ragoût à la financière préparé comme il est dit au chapitre des sauces et garnitures.

Tendrons de veau poêlés.

Découvrez les tendrons de veau de la chair qui les garnit; coupez-les tout près des côtes, et parez-les de manière à leur donner une forme agréable, et faites-les cuire dans une casserole avec des bandes de lard, des parures de viande, quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. Faites égoutter ensuite les tendrons, dressez-les, et saucez-les avec un peu du fond dans lequel ils auront cuit, et que vous aurez passé le graissé et fait réduire.

Tendrons de veau au soleil.

Les tendrons étant bien parés et coupés par morceaux, ronds ou carrés, faites-les cuire dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III; parez-les ensuite en les trempant dans du beurre tiède et dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la

mie de pain ; après quoi vous les ferez frire dans de la friture bien chaude; servez-les de belle couleur, avec un peu de persil frit.

Tendrons de veau à la sauce tomate.

Faites cuire les tendrons de veau comme il est dit ci-dessus à l'article *Tendrons de veau poêlés*, dressez-les en couronne, et versez au milieu une sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Tendrons de veau en terrine.

Les tendrons de veau étant parés, blanchis et rafraîchis, faites-les revenir dans du beurre, saupoudrez-les de farine; mouillez-les avec un peu de consommé et autant de velouté; ajoutez un bouquet garni, du gros poivre, des champignons, des petits ognons, des ris-de-veau, des crêtes et rognons de coq. Le tout étant cuit, vous dresserez tous ces ingrédiens dans une terrine; puis vous passerez la sauce, vous la lierez avec des jaunes d'œufs, et vous la verserez dessus.

Tendrons de veau en chartreuse.

Faites cuire les tendrons comme il est dit à l'article *Tendrons de veau poêlés*, faites cuire en même temps, dans du consommé, des carottes et des navets tournés en forme de petits bâtons de la même grosseur, des laitues, des ognons. Beurrez le fond d'une casserole, et arrangez sur ce beurre une partie des carottes et des navets que vous aurez coupés en liards, des petits pois et des haricots verts blanchis. Tout cela doit former un dessin agréable à l'œil. Garnissez le tour de la casserole avec les carottes et les navets; mettez ensuite dans le fond quelques-unes de vos laitues que vous aurez fait égoutter; posez les tendrons dessus, et remplissez la casserole avec le reste des laitues, et pressez-les un peu afin que cette préparation ait de la consistance. Passez au tamis de soie le consommé dans lequel vous aurez fait cuire les légumes; ajoutez-y un peu de sauce espagnole, et faites réduire ce mélange. Posez un plat sur la casserole où est la chartreuse et renversez-la avec précaution afin qu'elle ne se déforme point, et mettez autour de la chartreuse la sauce dont nous venons de parler.

Tendrons de veau à la jardinière.

Faites cuire les tendrons comme il est dit à l'article *Tendrons de veau poêlés*; dressez-les en couronne, mettez autour des

laitues cuites dans du consommé, et dans le milieu des navets et des carottes tournées en petits bâtons et cuits comme les laitues.

Tendrons de veau au blanc.

Coupez des tendrons de veau par petits morceaux, tous de la même forme; faites-les blanchir et égoutter; puis vous les mettrez dans une casserole, et vous les ferez revenir dans du beurre, lorsqu'ils seront bien revenus, vous les saupoudrerez de farine, vous les mouillerez avec du consommé, et vous ajouterez des petits ognons, des champignons, un bouquet garni, et un peu de gros poivre. Le tout étant cuit, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et dressez.

Tendrons de veau à la provençale.

Parez des tendrons de veau, coupez-les par petits morceaux ronds, et faites-les cuire dans un blanc; d'autre part, vous ferez cuire dans de l'huile des ognons coupés en filets et un peu d'ail; faites égoutter les ognons, mettez-les dans du vinaigre avec un peu de sauce espagnole et du piment, et faites bouillir cette préparation pendant quelques instans. Dressez les morceaux de tendrons en forme de couronne, et versez au milieu les ognons cuits comme nous venons de le dire.

Tendrons de veau à la mayonnaise.

Coupez les tendrons par petits morceaux ronds ou carrés, et faites-les cuire dans un blanc, faites-les sauter ensuite dans la glace de viande, laissez refroidir, et dressez-les en couronne, versez dessus une mayonnaise préparée comme il est dit au chapitre III, et que vous décorerez avec des câpres, des anchois, cornichons, etc.

Tendrons de veau en marinade.

Les tendrons de veau étant blanchis, vous les couperez par morceaux ronds, et vous les mettrez dans une casserole entre des bandes de lard; puis vous les mouillerez avec une marinade préparée comme il est dit au chapitre III, et vous les ferez cuire sur un feu modéré. Lorsque les tendrons seront cuits, vous les ferez égoutter, vous les tremperez dans une pâte à frire, et vous les mettrez dans de la friture modérément chaude. Dressez-les lorsqu'ils seront de belle couleur, et mettez dessus un peu de persil frit.

Tendrons de veau en petits pois

Faites blanchir et rafraîchir les tendrons de veau, puis mettez-

les dans une casserole avec un fort morceau de beurre, un bouquet garni et des petits pois. Après avoir fait revenir le tout, mouillez avec du consommé. Lorsque les petits pois seront à moitié cuits, vous y mettrez un peu de sel, un peu de sucre, et quelques cuillerées de velouté. Le tout étant cuit, dressez les tendrons de veau, et versez les petits pois par-dessus.

Fricandeau.

Coupez de la rouelle de veau en tranches de deux pouces d'épaisseur, et piquez-en le dessus avec du lard fin; mettez ces tranches de rouelle dans une casserole avec deux ou trois carottes, autant d'ognons, un bouquet garni, un pied de veau, des parures de viande, le tout mouillé avec du bouillon, et faites cuire cette préparation pendant quatre heures au moins. Faites égoutter ensuite le fricandeau; dégraissez le fond de cuisson, passez-le au tamis; faites-le bouillir et clarifiez-le en jetant dedans au fur et à mesure un blanc d'œuf battu dans de l'eau; passez ce fond dans un linge blanc, et déposez-le dans un endroit frais, afin qu'il se forme en gelée. Le fricandeau peut se servir froid avec des tranches de cette gelée autour; on le sert chaud après l'avoir glacé avec de la glace de viande et avoir mis un peu de jus dessous; on le sert aussi sur de l'oseille, des épinards, de la chicorée, des petits pois, etc.

Epaule de veau en galantine.

Désossez une épaule de veau, faites une farce avec la moitié de la chair et une égale quantité de lard, étendez les chairs que vous avez réservées, mettez dessus une couche de farce, et sur cette farce arrangez de gros lardons, de la langue à l'écarlate coupée comme les lardons, et des truffes coupées de la même manière; faites une nouvelle couche de farce, mettez les mêmes ingrédiens dessus, et ainsi de suite jusqu'à ce que toute la farce soit employée. Roulez ensuite l'épaule de veau, ficelez-la fortement, couvrez-la de bandes de lard, enveloppez-la dans un linge, et faites-la cuire comme le fricandeau, et faites aussi de la gelée avec le fond comme avec le fond de fricandeau. Parez la galantine, et servez-la avec des tranches de gelée dessus et autour.

Epaule de veau rôtie.

Parez l'épaule de veau et faites-la cuire à la broche. Servez-la de belle couleur et sans autre sauce que son jus.

Epaule de veau aux petites racines.

Désossez une épaule de veau, piquez-la avec de gros lardons assaisonnez l'intérieur de sel, poivre, épices; roulez l'épaule, friez-la, et faites-la cuire comme l'épaule en galantine Lorsqu'elle sera cuite, vous la dresserez, et vous mettrez autour des carottes et des navets bien tournés, et des petits ognons, le tout cuit dans un mélange de sauce espagnole et de consommé.

Ragoût de veau.

Faites un roux, et faites revenir dedans un beau morceau de veau. Mouillez avec de l'eau, et remuez le tout jusqu'à ce que cela bouille; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni, des ognons, des carottes, des champignons, et laissez cuire le tout ensemble.

Poitrine de veau poêlée.

Il faut désosser la poitrine de veau, la ficeler de manière à ce qu'elle ne se déforme pas, et la faire cuire dans une casserole avec quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon. La poitrine étant cuite ainsi, peut se servir avec un peu de fond réduit et clarifié. Dans ce cas, on glace la poitrine avec de la glace de viande.

Poitrine de veau à la purée de champignons.

Faites une purée de champignons comme il est dit au chapitre III, liez-la avec des jaunes d'œufs, dressez-la, et mettez dessus une poitrine de veau comme il est dit plus haut, à l'article *Poitrine de veau braisée.*

Poitrine de veau aux laitues.

La poitrine de veau étant parée et désossée, ficelez-la, et faites-la cuire comme il est dit à l'article *Poitrine de veau braisée;* dressez-la de même; glacez-la avec un pinceau que vous tremperez dans de la glace de viande, et mettez autour des laitues cuites dans du consommé; arrosez ces laitues avec un peu de sauce espagnole, et servez.

Poitrine de veau aux ognons glacés.

Faites cuire la poitrine comme il est dit à l'article précédent; dressez-la et glacez-la de même, et entourez-la d'ognons glacés, préparés comme il est dit au chapitre III; vous mettrez dessus un peu de sauce espagnole.

Poitrine de veau farcie.

Il ne faut pas entièrement désosser la poitrine, mais en extraire seulement l'os saillant; puis on fait une ouverture, et l'on introduit dans l'intérieur une farine de godiveau (*Voyez godiveau*). On coud l'ouverture, et après avoir ficelé la poitrine, on la fait cuire comme il est dit à l'article *Poitrine de veau braisée*. On la glace lorsqu'elle est cuite, et on la dresse sur une sauce espagnole réduite.

Cotelettes de veau grillées.

Coupez et parez des cotelettes de veau; mettez-les dans un plat avec du sel et du poivre, des champignons, du persil et de la ciboule hachés, et versez sur le tout du beurre que vous ferez fondre. Lorsque le beurre est refroidi, et que les cotelettes sont bien garnies des ingrédiens dont nous venons de parler, on les pare, et on les fait griller sur un feu doux. Servez-les avec un peu de jus de viande dessous.

Cotelettes de veau sautées.

Les cotelettes de veau étant bien parées, arrangez-les sur un plat à sauter avec des ingrédiens indiqués à l'article précédent, et faites-les sauter au beurre sur un feu vif, en ayant soin de les retourner aussitôt qu'elles seront cuites d'un côté. Dressez les cotelettes, puis vous mettrez dans le plat à sauter un peu de sauce espagnole et de glace de viande; vous ferez chauffer ce mélange, et le verserez sur les cotelettes.

Cotelettes de veau piquées.

Piquez des cotelettes de veau avec du jambon et du lard fin, et faites-les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, quelques ognons et carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. Lorsqu'elles seront cuites, vous les dresserez, vous les glacerez, et vous les servirez avec un peu de glace de viande dessous.

Cotelettes de veau à la Drue.

Piquez des cotelettes de veau comme il est dit à l'article précédent; faites-les ensuite revenir dans du beurre; puis faites-les cuire dans une cassorole de la même manière que les précédentes. Lorsqu'elles seront cuites, vous les glacerez et les dresserez sur une sauce tomate italienne, préparée comme il est dit au chapitre III.

Cotelettes de veau en papillottes.

Faites sauter des cotelettes de veau au beurre avec des champignons, du persil et de la ciboule hachés; lorsqu'elles seront aux trois quarts cuites, vous les ôterez du feu et les laisserez refroidir, afin que les ingrédiens dont nous venons de parler restent autour; puis vous mettrez une petite bande de lard sur chacune, et vous les envelopperez dans du papier huilé. Faites griller les cotelettes ainsi préparées sur un feu peu ardent, et servez-les sans ôter le papier.

Cotelettes de veau en lorgnette.

Piquez et faites cuire des cotelettes de veau comme il est dit plus haut à l'article *Cotelettes de veau piquées.* D'autre part vous couperez des ognons en anneaux et les ferez cuire dans du consommé, puis vous couperez de la langue l'écarlate en morceaux ronds. Le tout étant ainsi préparé, dressez les cotelettes, et arrangez dessus les anneaux d'ognon, dans lesquels vous mettrez les ronds de langue; versez dessus un mélange de sauce espagnole et de consommé bien réduit.

Cotelettes de veau en crépinettes.

Parez bien les cotelettes, piquez-les avec des truffes et du lard fin et faites-les sauter au beurre; versez dessus une sauce allemande réduite, et laissez-les refroidir; vous les envelopperez ensuite, bien garnies de sauce, dans de la crépinette de cochon, et les ferez griller sur un feu très-doux.

Godiveau.

Hachez et pilez ensemble de la chair de veau et le double de graisse de veau; à mesure que vous pilerez des jaunes d'œufs, du sel et du poivre et un peu d'eau. Lorsque le tout sera bien pilé, vous y mettrez des fines herbes; vous mêlerez bien, et vous mettrez ce godiveau dans un endroit frais, pour vous en servir au besoin.

Quasi de veau.

On appelle *Quasi* le morceau qui termine le cuissot; on le met à la broche, et on le sert sans autre assaisonnement que son jus.

Cuisse de veau rôtie.

Faites mariner une cuisse de veau pendant deux jours dans du vinaigre avec du poivre et du sel et des herbes aromatiques;

piquez-en le dessus avec du lard moyen, et mettez-la à la broche. Lorsque la cuisse est cuite vous la servez avec une sauce piquante, ou seulement avec son jus.

Cuisse de veau à la hollandaise.

Prenez la plus grosse partie d'une cuisse de veau, ôtez-en l'os, piquez-la avec de la langue à l'écarlate, ficelez-la, et faites-la cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, un bouquet garni, quelques carottes et ognons, le tout mouillé avec du bouillon non dégraissé. Lorsque le morceau de cuisse sera cuit, vous passerez et dégraisserez le fond de cuisson; vous y ajouterez un peu de sauce espagnole, et vous ferez réduire ce mélange, sur lequel vous dresserez le morceau de cuisse; après y avoir ajouté un jus de citron.

Carré de veau à la broche.

Parez un carré de veau, embrochez-le avec un atelet, et attachez-le sur la broche; servez-le de belle couleur, avec un peu de jus clair dessous.

Carré de veau piqué.

Piquez un carré de veau avec du lard moyen, et faites-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon. Lorsque le carré de veau sera cuit, vous le ferez égoutter, vous le glacerez, et vous le dresserez sur une sauce tomate.

Carré de veau en papillote.

Piquez un carré de veau avec moitié lard et moitié langue à l'écarlate, et faites-le cuire dans son jus avec du beurre, des fines herbes, des truffes et des champignons hachés. Otez ensuite le carré, et versez sur les fines herbes une chopine de vin blanc et un petit verre d'eau-de-vie, et faites bouillir le tout sur un feu très-ardent jusqu'à ce que cela soit réduit à glace; mettez sur cette glaee un peu de sauce allemande, mêlez bien le tout; versez-le sur le carré de veau, et laissez-le refroidir. Couvrez-le de bardes de lard, enveloppez-le dans du papier huilé, et faites-le griller sur un feu très-doux. On le sert sans en ôter le papier.

Noix de veau braisée.

Piquez une noix de veau avec de moyens lardons assaisonnés de poivre, sel et fines herbes, et faites-la cuire dans une casserole avec trois ou quatre carottes, autant d'ognons, un bouquet garni

le tout mouillé avec du consommé. Lorsque la noix sera cuite, vous la glacerez et vous la servirez avec un peu de son fond de cuisson que vous aurez passé, dégraissé et fait réduire.

Noix de veau sautée.

Coupez une noix de veau par petits morceaux peu épais, et faites-la sauter au beurre avec du sel, du poivre et des fines herbes. Dressez la viande lorsqu'elle sera cuite, et versez sur le beurre et les fines herbes un peu de velouté; mêlez bien le tout; liez cette sauce avec un jaune d'œuf et versez-la sur la viande.

Noix de veau en surprise.

Faites cuire une noix de veau comme celle dite braisée, laissez-la refroidir; faites un trou dedans, et coupez par petits morceaux la chair que vous en ôterez, à l'exception du dessus que vous conserverez; mettez ces petits morceaux dans une sauce béchamel, ajoutez-y des champignons coupés de la même manière. Faites chauffer cette préparation, versez-la dans le trou que vous aurez fait à la noix de veau, et recouvrez ce trou avec le morceau de chair de dessus que vous aurez conservé. Glacez la noix de veau, et servez-la avec un peu de sauce espagnole réduite dessous.

Noix de veau en ballotine.

Faites revenir une noix de veau dans du beurre jusqu'à ce qu'elle soit à moitié cuite, ôtez-la ensuite, et mettez avec le beurre qui sera resté dans la casserole quelques cuillerées d'huile, des fines herbes et des champignons hachés, du lard rapé, du sel et du poivre; le tout étant bien revenu, vous le verserez sur la noix de veau, et le laisserez refroidir. Couvrez ensuite la noix de veau de bardes de lard, et enveloppez-la de trois ou quatre feuilles de papier l'un sur l'autre, bien huilé; ficelez cette ballotine, faites-la griller sur un feu peu ardent, et servez-la de belle couleur sans en ôter le papier.

Longe de veau à l'étouffade.

Après avoir désossé une longe de veau, vous l'assaisonnerez de sel et poivre, puis vous la ficelerez et vous la mettrez dans une casserole avec un fort morceau de beurre, et vous la ferez cuir sur un feu peu ardent, et vous aurez soin de la retourner souvent. Lorsqu'elle sera cuite, vous la glacerez et la dresserez sur un peu de glace de viande.

Longe de veau à la broche.

Parez une longe de veau, embrochez-la, et maintenez-la avec des atelets. Servez-la de belle couleur avec un peu de jus clair dessous.

Queues de veau.

Les queues de veau se préparent comme les queues de bœuf. *(Voir au chapitre IV.)*

Blanquette de veau.

Faites réduire du velouté, et mettez dedans des champignons, et du veau rôti froid, que vous aurez coupé par petits morceaux ronds ou carrés et peu épais. Le tout étant bien chaud, ôtez-le du feu, liez-le avec des jaunes d'œufs, ajoutez un jus de citron et servez.

Blanquette de veau à la Périgueux.

Coupez du veau rôti comme il est dit à l'article précédent et mettez-le dans une sauce allemande avec des champignons et des truffes que vous aurez coupées de la même manière, et que vous aurez fait sauter au beurre; le tout étant bien chaud, dressez-le, et mettez autour des quenelles de veau frites.

Quenelles de veau.

Les quenelles de veau se préparent comme les quenelles de volaille. *(Voir au chapitre de la volaille.)*

Foie de veau à la broche.

Piquez un foie de veau avec des lardons de moyenne grosseur, et faites-le mariner pendant un jour entier dans de l'huile avec du sel, des tranches d'ognon, des branches de persil et des feuilles de laurier; ficelez le foie ainsi préparé, embrochez-le avec un atelet et attachez-le sur la broche; couvrez-le d'un papier huilé que vous n'ôterez que quelques instans avant de l'ôter du feu, afin de lui faire prendre couleur.

Foie de veau sauté.

Coupez du foie de veau en petites tranches minces, et faites-les sauter au beurre. Lorsque le foie sera cuit, vous l'ôterez, et vous mettrez dans le plat à sauter un peu de sauce espagnole et un verre de vin blanc; faites réduire ce mélange, et versez-le sur le foie.

Foie de veau étouffé.

Piquez un foie de veau, et faites-le cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, des ognons, des carottes, du sel et du poivre, un bouquet garni, le tout mouillé, un demi-setier de vin blanc et autant de consommé. Le foie étant cuit, vous le dressez, vous mettez autour les racines qui ont cuit en même temps, et vous versez dessus le fond de cuisson après l'avoir fait réduire et l'avoir dégraissé.

Foie de veau frit.

Coupez le foie de veau par tranches bien minces; trempez-les dans des œufs battus et assaisonnez comme pour une omelette; puis vous les tremperez dans de la farine et les ferez frire dans de l'huile. Dressez-les sur une sauce tomate italienne, préparée comme il est dit au chapitre III.

Foie de veau à l'italienne.

Coupez le foie de veau comme il est dit à l'article précédent; faites-le sauter au beurre, dressez-le, et versez dessus une sauce italienne (*Voir cette sauce au chapitre III*).

Gâteau de foie de veau.

Pilez un foie de veau, pilez une égale quantité de lard, un peu de jambon, de la tétine de veau, de la langue à l'écarlate, des truffes et des champignons; assaisonnez le tout de sel, poivre et muscade. Le tout étant bien mêlé, vous le mettrez dans une casserole que vous aurez garnie de bardes de lard; vous le recouvrirez avec une feuille de papier beurré, et vous mettez la casserole au four. Otez-la au bout de quatre heures; laissez-la refroidir. Lorsque vous voudrez dresser le gâteau, vous ferez chauffer un peu la casserole et vous la renverserez sur un plat : ôtez les bardes de lard, et entoutez le gâteau avec de la gelée.

Mou de veau à la poulette.

Faites dégorger et blanchir un mou de veau, coupez-le par morceaux et faites-le revenir dans du beurre; saupoudrez-le de farine, ensuite avec du bouillon, ajoutez un bouquet garni, des champignons, des petits ognons, et laissez cuire le tout. Dégraissez le ragoût avant de le dresser.

Mou de veau au roux.

Il se prépare comme il est dit à l'article précédent; la seule différence consiste à le faire revenir dans un roux.

Rognons de veau.

Les rognons de veau se préparent de la même manière que les rognons de bœuf *(Voir au chapitre IV).*

Filet de veau piqué.

Voyez plus haut *Noix de veau piquée*, et préparez le filet comme il est dit à cet article.

Filets mignons de veau bigarrés.

Piquez un filet mignon de veau avec du lard fin, piquez-en un autre avec des truffes, et un troisième avec de la langue à l'écarlate; faites revenir le filet piqué de lard dans de la glace de viande, et les deux autres dans du beurre. Mettez ces trois filets sur un plat avec de la glace de viande, et faites-les cuire sur un feu doux avec un four de campagne par-dessus. Lorsqu'ils seront cuits, vous les dresserez sur un ragoût à la financière, préparée comme il est dit au chapitre III.

Escalopes de filets mignons de veau.

Faites sauter au beurre des filets mignons de veau coupés par petits morceaux ronds et aplatis; lorsqu'ils seront cuits, vous les glacerez avec de la glace de viande, et vous les dresserez sur un ragoût à la financière comme il est dit à l'article précédent.

CHAPITRE VI.

DE L'AGNEAU.

Langues d'agneau.

Les diverses parties de l'agneau se préparent en général comme celles du mouton; les langues, par exemple, se font cuire de la même manière et se mettent aux mêmes sauces que celles indiquées au chapitre précédent *(Voir langue de Mouton).*

Oreilles d'agneau.

Les oreilles d'agneau étant bien échaudées, on les fait cuire dans un blanc. *(Voyez au chapitre III, Blanc.)*; puis on les dresse de la manière la plus agréable à l'œil, et l'on verse dessus soit une sauce piquante, soit une sauce ravigote; on peut aussi, lorsqu'elles sont cuites au blanc, les farcer en garnissant l'intérieur avec de la farce cuite *(Voir cette farce au chapitre III.)*; dans ce cas, après les avoir garnies de farce, on les passe dans du beurre tiède, puis on les roule dans de la mie de pain, on les passe en second lieu dans des œufs battus et assaisonnés comme pour faire une omelette, puis on les passe une seconde fois. Après les avoir fait frire, on les dresse, et l'on met dessus un bouquet de persil frit. La friture doit être bien chaude au moment où l'on y met les oreilles d'agneau, afin que ces dernières prennent promptement une belle couleur.

Cervelles d'agneau.

Mettez les cervelles d'agneau dans de l'eau tiède afin d'en enlever facilement la peau, laissez ensuite dégorger, et faites-les cuire dans un blanc *(Voir au chapitre III, Blanc)*; les oreilles étant cuites de cette manière, on peut les mettre à maître-d'hôtel, à la sauce

tomate, au beurre noir; il suffit de les saucer avec une de ces préparations dont les recettes se trouvent au chapitre III. Si l'on veut les mettre en mayonnaise, il faut, après les avoir retirées du blanc où elles ont cuit, les laisser refroidir, puis les dresser en couronne en mettant autant de morceaux de langue à l'écarlate *(Voir cet article au chapitre IV.)* qu'il y a de cervelles d'agneau; on verse ensuite au milieu une mayonnaise que l'on prépare et que l'on décore comme il est dit au chapitre III.

Pieds d'agneau.

Voyez, au chapitre précédent, les différentes manières de préparer les pieds de mouton, et usez des mêmes recettes pour les pieds d'agneau. On peut aussi préparer ces derniers des deux manières que voici :

Pieds d'agneau au gratin.

Les pieds d'agneau étant bien cuits, on fait une farce avec de la mie de pain, un peu de fromage râpé, un morceau de beurre et trois jaunes d'œufs; le tout étant bien mêlé, on l'étend sur le fond d'un plat d'argent, et l'on dresse dessus une douzaine de pieds d'agneau, entremêlés d'autant de petits ognons; on fait ensuite gratiner le tout sur un feu doux, puis on verse dessus de la sauce espagnole bien chaude, et l'on sert.

Pieds d'agneau en cartouches.

Après avoir fait cuire les pieds d'agneau dans un blanc, on les fait égoutter, puis on les couvre des fines herbes à papillotes préparées comme il est dit au chapitre III et l'on arrose le tout avec un jus de citron. Lorsque cette préparation est refroidie, on roule chaque pied bien garni de fines herbes dans une barde de lard bien mince; puis on l'enveloppe dans un papier huilé, de manière à ce qu'il ait à peu près la forme d'une cartouche; on met ensuite ces pieds sur le gril; on les recouvre avec un four de campagne, et on les sert lorsqu'ils ont pris une belle couleur.

Epaule d'agneau aux truffes.

Il faut désosser l'épaule d'agneau, à l'exception du manche, qui doit être conservé; puis on pique cette épaule de lardons bien assaisonnés de poivre, sel, fines herbes, et après l'avoir ficelée de manière à ce qu'elle conserve une forme agréable; on la fait cuire dans une casserole avec du lard, des parures de viande, quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé

avec de bon bouillon. D'autre part, on coupe des truffes en tranches bien minces, on les met dans une sauce espagnole que l'on fait réduire; on verse cette sance sur un plat, on pose dessus l'épaule cuite comme il est dit ci-dessus, et on la glace avec de la glace de viande.

Epaule d'agneau aux concombres.

L'épaule d'agneau étant désossée et cuite comme il est dit à l'article précédent, on la fait égoutter, puis on dresse des concombres à la crême sur un plat, et l'on pose l'épaule dessus (*voir au chapitre III, Concombres à la crême*).

Epaule d'agneau à la polonaise.

Préparez et faites cuire l'épaule d'agneau comme il est dit ci-dessus, puis vous taillerez des truffes en formes de lardons, et vous en décorerez l'épaule en les piquant dedans, de manière qu'un tiers de leur longueur soit dehors. Hachez ensuite les débris des truffes; mettez dans du velouté mêlé de consommé et réduit, et saucez l'épaule avec cette préparation.

Agneau rôti.

Après avoir désossé soigneusement le collet de l'agneau, il faut briser la poitrine afin de pouvoir approcher les épaules en les bridant avec des ficelles. On casse ensuite les os des gigots, on croise les deux manches, et on les assujettit avec une ficelle. L'agneau ainsi préparé, on l'embroche, puis on le couvre de bardes de lard, de papier beurré, et on le fait rôtir à grand feu; quelques instans avant de servir, on ôte le papier, afin que l'agneau prenne une belle couleur.

Blanquette d'agneau.

On ne met ordinairement en blanquette que le gigot d'agneau rôti la veille. On coupe les chairs en petits morceaux fort minces, que l'on débarrasse des nerfs et des peaux qui peuvent s'y trouver. On fait ensuite sauter des champignons au beurre, puis on y joint la viande et l'on verse dessus un peu de velouté et autant de consommé; au moment de servir on lie cette sauce avec des jaunes d'œufs.

Cotelettes d'agneau à la parmesane.

Mélangez du fromage de Parme râpé avec de la mie de pain, et parez avec cette préparation vos cotelettes d'agneau en les trempant d'abord dans une sauce allemande, puis dans le pain et le

fromage; trempez-les ensuite dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans le pain et le fromage. Les cotelettes d'agneau ainsi préparées on peut les faire cuire sur le gril avec un feu doux ou les faire frire dans un peu de beurre, et les dresser sur une sauce tomate.

Cotelettes d'agneau à la milanaise.

C'est absolument la même chose que les cotelettes à la parmesane. *(Voir l'article précédent).*

Cotelettes d'agneau sautées.

Après avoir convenablement paré les cotelettes, il faut les saler et poivrer, puis les faire sauter au beurre sur un feu ardent. Lorsqu'elles sont cuites, ce que l'on reconnaît en posant le doigt dessus pour voir si elles ne sont pas molles en-dedans, on ôte le beurre, et on le remplace par de la glace de viande; au bout de quelques instans on dresse les cotelettes; on ajoute à la glace de viande un peu de consommé, autant de sauce espagnole; lorsque cette sauce est bien chaude, on la passe à l'étamine et on la verse sur les cotelettes.

Cotelettes d'agneau à la maréchale.

Trempez dans une sauce allemande des cotelettes d'agneau bien parées, puis panez-les; trempez-les ensuite dans des œufs battus et asaissonnés comme pour une omelette, et prenez-les une seconde fois; faites griller les cotelettes ainsi préparées sur un feu doux, et dressez-les sur un peu de jus de viande réduit.

Cotelettes d'agneau en aspic.

Vos cotelettes d'agneau étant bien parées, piquez-les en mettant successivement un lardon de langue à l'écarlate *(Voir cet article au chapitre IV.)*, un lardon de truffe, et d'une tétine de veau; arrangez-les ensuite dans une casserole fermée avec des bardes de lard; ajoutez trois ou quatre carottes, autant d'ognons, un bouquet garni; mouillez le tout avec du consommé, et faites cuire sur un feu modéré. Les cotelettes étant cuites, vous les faites égoutter et refroidir, puis vous les mettez dans un aspic que vous préparez comme il est dit au chapitre III, à l'article *aspic.*

Cotelettes d'agneau à la Constance.

Faites sauter des cotelettes comme il est dit ci-dessus à l'article

cotelettes d'agneau sautées. D'autre part, faites chauffer une sauce béchamel (*Voir cette sauce au chapitre III*) ; mettez dans cette sauce des crêtes et rognons de coq, des foies gras, des champignons, le tout cuit préalablement. Dressez les cotelettes en couronne, et versez au milieu la sauce préparée comme nous venons de le dire.

Cotelettes d'agneau en atelets.

Les cotelettes étant sautées comme il est dit à l'article *cotelettes d'agneau sautées* (*Voir plus haut*), on les laisse refroidir; puis on les trempe dans une sauce allemande et on les passe; on les passe ensuite dans du beurre tiède, et on les passe une seconde fois. On les fait ensuite griller sur un feu doux, et on les sert avec une sauce italienne dessus (*Voir cette sauce au chapitre III*).

Cotelettes d'agneau à la provençale.

Vos cotelettes étant bien parées, faites-les cuire comme il est dit ci-dessus à l'article *cotelettes d'agneau sautées*, avec cette différence, que le beurre doit être remplacé par de l'huile, et qu'il faut y ajouter de l'ail haché; d'autre part, vous ferez frire dans de l'huile, des ognons coupés en anneaux, puis vous dresserez les cotelettes en couronne, et vous mettrez les ognons frits au milieu.

Cotelettes d'agneau en lorgnettes.

Faites sauter vos cotelettes d'agneau au beurre; lorsqu'elles seront cuites, vous ôterez le beurre, et vous mettrez en place quelques cuillerées de sauce béchamel. D'autre part, vous couperez de gros ognons en anneaux, et vous les ferez frire; vous remplirez l'intérieur de ces anneaux avec des morceaux de langue à l'écarlate coupés en rond. Cela formera des espèces de lorgnettes avec lesquelles vous couvrirez vos cotelettes, et vous verserez dessus une sauce espagnole réduite.

Cotelettes d'agneau à la Toulouse.

Faites cuire vos cotelettes comme il est dit ci-dessus à l'article *Cotelettes d'agneau sautées*; d'autre part, vous préparerez un ragout à la Toulouse comme il est dit au chapitre III. Le tout étant prêt, vous dresserez les cotelettes en couronne, et vous mettrez le ragoût au milieu.

Cotelettes d'agneau à la Constance.

Faites sauter vos cotelettes comme il est dit à l'article précé-

dent, dressez-les de la même manière, et versez au milieu un ragoût de foies, crêtes et rognons de coq à la béchamel.

Poitrines d'agneau à la sainte-Menehould.

Le plus simple est de faire cuire les poitrines d'agneau dans la marmite, cependant il vaut mieux les braiser, c'est-à-dire les faire cuire dans une casserolle avec des parures de viande, du lard, deux ou trois carottes, autant d'ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé ou du bon bouillon. Les poitrines étant ainsi cuites, ou les pane en les trempant dans du beurre tiède d'abord, puis dans de la mie de pain mêlée d'un peu de sel et de poivre; on les frit griller ensuite et on les sert avec du jus clair dessous.

Poitrines d'agneau en crépinettes.

Les poitrines d'agneau étant braisées comme il est dit à l'article précédent, faites-les égoutter et laissez-les refroidir; faites cuire, d'autre part, dans du beurre des ognons coupés par tranches. Lorsque les ognons seront bien jaunes, vous les verserez sur les poitrines, et vous envelopperez dans des crépinettes les poitrines ainsi garnies d'ognons. Faites griller les poitrines ainsi préparées, et lorsqu'elles seront de belle couleur, vous les dresserez sur une sauce tomate.

Roast-beef d'agneau.

Piquez de lard fin la selle et les cuisses d'un agneau, c'est-à-dire la partie de derrière, bridez-la, couchez-la sur broche, et faites-la rôtir; il faut que le roast-beef ne soit pas trop cuit, et qu'il soit de belle couleur.

Tendrons d'agneau.

Faites cuire des tendrons d'agneau dans une casserole avec des parures de viande, du lard, quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec de bon bouillon. Etant cuits de la sorte, les tendrons peuvent se servir panés et grillés comme les poitrines (*Voir cet article.*); ils peuvent aussi se dresser sur des pointes d'asperges sautées au beurre, ou sur un ragoût de petites racines; alors, au lieu de les paner on les glace avec de la glace de viande; on les dresse en couronne, et l'on verse les légumes au milieu.

Ris d'agneau.

Après avoir fait dégorger des ris d'agneau dans de l'eau tiède, il

faut les faire blanchir, rafraîchir et égoutter; on les fait cuire ensuite dans une casserole foncée de bardes de lard, avec quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé non dégraissé. Cuits de la sorte, les ris d'agneau s'emploient comme garniture dans certains ragoûts; mais si on voulait les servir seuls, il faudrait avant de les faire cuire, comme nous venons de le dire, les piquer de lard fin; alors on pourrait les servir entiers en les glaçant seulement avec de la glace de viande, ou les couper par morceaux, les sauter au beurre et les servir avec une sauce italienne (*Voir cette sauce au chapitre III*). Dans toutes les circonstances les ris d'agneau peuvent remplacer les ris de veau (*Voir au chapitre V*).

Croquettes d'agneau.

Ayez de la chair d'agneau rôtie de la veille; ôtez-en soigneusement les nerfs et les peaux, et coupez-la en petits morceaux carrés. Coupez de la même manière de la tétine de veau, et des champignons que vous aurez fait cuire dans un blanc. D'autre part vous mettrez dans une casserole une égale quantité de gelée de viande et de velouté; vous ferez chauffer ce mélange et vous le lierez avec des jaunes d'œufs après y avoir ajouté un peu de gros poivre et de muscade. Versez cette sauce sur la chair d'agneau, les champignons et la tétine, et laissez refroidir cette préparation; vous la diviserez ensuite par petites portions, et vous moulerez ces portions en les saupoudrant avec de la mie de pain pour leur donner la consistance nécessaire. Panez ces croquettes après les avoir trempées dans des œufs battus et assaisonnées comme pour une omelette, et faites-les frire. Lorsque ces croquettes sont de belle couleur on les dresse, et l'on pose dessus une pincée de persil frit.

Epigramme d'agneau.

Parez les cotelettes d'un agneau, et faites-les sauter comme il est dit ci-dessus à l'article *cotelettes d'agneau sautées;* faites cuire la poitrine dans une casserole foncée de bardes de lard, avec quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé; coupez ensuite cette poitrine par morceaux, panez-les et faites-les griller. Mettez les épaules à la broche, laissez-les ensuite réfroidir, et faites-en une blanquette comme il est dit à l'article *Blanquette d'agneau.* Il faut s'arranger de telle sorte que ces trois choses se trouvent prêtes en même temps; alors on dresse les cotelettes et les morceaux de poitrine en couronne, en

mettant un morceau de poitrine et une cotelette, et l'on verse la blanquette au milieu, en ayant soin de ne pas laisser tomber de sauce sur les cotelettes et la poitrine.

Cromesquis d'agneau.

Parez bien de la chair d'agneau rôtie et refroidie, et coupez-la par petits morceaux carrés; coupez de la même manière des champignons cuits au blanc et de la tétine de veau. Mettez dans une casserole un peu de glace de viande, un peu de consommé et autant de velouté (*Voir velouté au chapitre III.*) faites chauffer cette préparation, ajoutez-y de la muscade et du gros poivre, liez-la avec des jaunes d'œufs, et mettez dedans la tétine, les champignons et la chair d'agneau. Le tout étant refroidi, vous le divisez par petites parties que vous moulez comme pour les croquettes d'agneau (*voir cette article*), puis vous enveloppez ces espèces de croquettes dans des bardes de tétine de veau, vous les trempez dans une pâte à frire (*voir cette pâte au chapitre III*), et vous les faites frire. Servez-les de belle couleur avec un peu de persil frit.

Fressure d'agneau.

Coupez le foie d'un agneau en tranches et faites-le sauter au beurre; d'autre part vous ferez frire le mou que vous aurez coupé par petits morceaux carrés. Vous mettez ce mou avec le foie sur le plat à sauter, vous ajoutez du poivre et du sel, du persil et des champignons hachés, un jus de citron; vous faites sauter le tout un instant pour le bien mélanger, et vous dressez.

Quartier d'agneau rôti.

Bardez de lard un quartier d'agneau, et faites-le cuire à la broche où vous le maintiendrez avec un atelet et de la ficelle; le quartier d'agneau étant cuit et de belle couleur, vous le dresserez et vous mettrez dessous une maître-d'hôtel froide (*voir ce dernier article au chapitre III*).

Galantine d'agneau.

Désossez un agneau, étendez-en les chairs et garnissez-les d'une couche de farce cuite préparée comme il est dit au chapitre III; sur cette farce vous poserez de la tétine de veau et de la langue à l'écarlate, coupées en forme de gros lardons, des truffes, des amandes douces, des pistaches, des lardons de moyenne grosseur, puis vous ferez une nouvelle couche de farce sur laquelle

vous disposerez une égale quantité des mêmes ingrédiens, et ainsi de suite tant que l'agneau en pourra contenir. Recousez l'agneau dans toute sa longueur, ficelez-le dans un linge blanc, et faites-le cuire avec des bardes de lard, des parures de viande, les os que vous aurez extraits, quelques carottes et ognons, un pied de veau, un bouquet garni, de l'ail, du poivre et du sel, le tout mouillé avec moitié vin blanc et moitié consommé. L'agneau étant cuit, vous le faites refroidir et le déballez: puis vous faites réduire votre fond de cuisson que vous clarifiez en y ajoutant un blanc d'œuf battu dans de l'eau; vous le passez dans un linge blanc, et vous posez le vase qui le contient sur de la glace pour que la gelée se forme. Vous coupez ensuite cette gelée par morceaux de forme agréable, et vous en décorez l'agneau.

Pascaline d'agneau.

Faites cuire dans un blanc trois ou quatre têtes d'agneau bien échaudées, et dont vous aurez désossé les mâchoires, et coupé l'extrémité du nez; faites cuire de la même manière des pieds d'agneau, sautez le tout au beurre, ajoutez des fines herbes et des champignons hachés, poivre et sel; liez avec des jaunes d'œufs, finissez cette liaison avec un jus de citron, et dressez. D'autre part, vous aurez fait frire de la fressure d'agneau coupée par petits morceaux, et vous en ferez un cordon autour des têtes et des pieds préparés comme nous venons de le dire.

CHAPITRE VII.

DU COCHON.

Du cochon.

Toutes les parties du cochon s'emploient en cuisine où l'on en fait un grand usage. La chair du cochon est très-nourrissante, mais elle est en même temps d'une digestion difficile et ne convient pas aux estomacs faibles. Il y a surtout du danger à manger de la chair du cochon qu'on appelle ladre, et il peut en résulter de graves accidens. Le cochon ladre se reconnaît aisément à la chair et surtout au lard, dans lesquels on remarque çà et là des glandes roses ou blanchâtres.

Hure de cochon à la manière de Troyes.

Après avoir bien flambé et nettoyé le cochon, on lui coupe la tête le plus près possible des épaules, puis on désosse cette tête avec précaution, on en étend bien les chairs et on les sale fortement avec du sel de cuisine ordinaire et un peu de sel de nitre, puis on met cette hure mariner pendant plusieurs jours dans une terrine avec du genièvre, de la coriandre, thym, laurier, basilic, sauge, estragon, clous de girofle et poivre en grain ; il faut que la hure passe au moins six jours dans cette terrine; on la retourne de temps en temps, et l'on couvre la terrine avec soin. On fait ensuite égoutter la hure, et on la garnit avec du jambon, des truffes, des cornichons, coupés en forme de lardons et fortement assaisonnés. Tout cela étant convenablement disposé, on bride la hure avec de la ficelle, en lui conservant autant que possible sa forme naturelle, et on la fait cuire avec des parures de viande, un pied de veau, carottes, ognons, bouquet garni, le tout mouillé avec moitié vin et moitié bouillon. Cela doit

bouillir au moins pendant six heures, après quoi on retire la hure et on la laisse refroidir; puis on fait réduire le fond de cuisson, on le passe, on le clarifie en y mêlant pendant qu'il bout un blanc d'œuf battu dans de l'eau, et l'on met le vase qui le contient sur de la glace afin de le faire prendre en gelée. La hure étant bien refroidie, on en ôte la ficelle, on la dresse sur un plat recouvert d'une serviette, et on la décore avec la gelée que l'on coupe de diverses manières.

Oreilles de cochon braisées.

Les oreilles étant proprement parées, on les fait cuire dans une casserole avec quelques carottes et ognons, sel, poivre, bouquet garni, parures de viande, le tout mouillé avec de bon bouillon non dégraissé.

Oreilles de cochon à la choisi.

Les oreilles étant cuites comme il est dit à l'article précédent, coupez-les par filets; faites sauter au beurre des ognons que vous aurez coupés de la même manière; lorsque l'ognon aura pris, couleur vous mettrez dessus un peu de sauce espagnole (*Voir cette sauce au chapitre III.*), un peu de moutarde, et le tout étant bien mélangé, vous y joindrez les oreilles coupées comme nous venons de le dire.

Oreilles de cochon à la purée de lentilles.

Parez et nettoyez les oreilles, et faites-les cuire avec des lentilles, quelques carottes et ognons, le tout mouillé avec du bouillon. Passez ensuite les lentilles à l'étamine en les foulant avec le dos d'une cuillère de bois pour en faire de la purée; assaisonnez bien cette purée, mettez-y un peu de beurre frais, dressez-la, et posez dessus les oreilles que vous aurez tenues bien chaudes.

Les oreilles de cochon se servent aussi avec toutes sortes de purées de légumes ou de racines, à la sauce tomate, à la sauce italienne, etc. Il suffit de les faires cuire comme il est dit à l'article *Oreilles de cochon braisées*, et de les poser, bien chaudes, sur la purée ou sur la sauce.

Boudin.

Hachez de l'ognon et faites-le cuire dans du bouillon, puis faites-lui prendre couleur en le passant au beurre; ajoutez-y de la panne coupée en petits morceaux carrés, versez-la dessus le sang de cochon que vous aurez bien manié et dans lequel vous aurez

mis un filet de vinaigre afin de l'empêcher de se cailler ; mêlez à tout cela de la crême dans la proportion d'un demi-setier de crême pour un litre de sang ; assaisonnez cette préparation de sel et d'épices mêlées ; maniez bien le tout ensemble, et entonnez-le dans des boyaux que vous aurez bien nettoyés, et coupez de longueur que vous voudrez faire le boudin. Il ne faut pas que les boyaux soient trop remplis, de peur qu'ils ne crèvent en cuisant. On les lie aux deux bouts avec une ficelle, et on fait cuire le boudin dans de l'eau très-chaude, mais non bouillante. On reconnaît que le boudin est cuit lorsque en le piquant avec une épingle, le sang n'en sort pas.

Boudin blanc.

Pilez ensemble des blancs de volaille rôtie, de la panne et de la mie de pain que vous aurez fait bouillir dans du lait ; il en résultera une espèce de farine que vous délaierez avec de la crême, vous y ajouterez des ognons préparés et cuits comme il est dit à l'article précédent, des jaunes d'œufs, du sel et des épices, et le tout étant bien mêlé, vous l'entonnerez dans les boyaux. Faites cuire ce boudin dans du lait très-chaud, mais non bouillant afin que les boyaux ne crèvent pas. Ce boudin ainsi préparé, on le fait griller enveloppé de papier huilé.

Boudin de foies gras.

Faites cuire des ognons comme pour le boudin ordinaire; mêlez-les avec des foies gras hachés, de la panne coupée en petits morceaux ; versez sur le tout de la crême et autant de sang de veau; ajoutez du sel, du poivre et des épices, faites chauffer cette préparation, et opérez du reste comme pour le boudin blanc.

Boudin de faisan.

Prenez les chairs et le foie d'un faisan rôti, et hachez-les; faites bouillir la carcasse du faisan dans du consommé, et mettez de la mie de pain tremper dans ce fond de cuisson. Pilez ensuite les chairs, le foie et la mie de pain, ajoutez-y du poivre, du sel, des épices, de la panne blanchie et hachée, quelques jaunes d'œufs et un peu de beurre; délayez le tout avec de la crême, et finissez comme il est dit à l'article précédent.

Boudin de lapereau.

Substituez des chairs de lapereau aux chairs de faisan, et opérez du reste comme il est dit à l'article précédent.

Boudin d'écrevisses.

Après avoir fait cuire des écrevisses, coupez la chair des queues en petits morceaux carrés, et faites un beurre d'écrevisses avec les coquilles; mettez ce beurre et ces chairs dans une casserole, ainsi que les œufs des écrevisses, des blancs de volaille rôtie et des foies gras coupés comme les écrevisses; ajoutez une mie de pain trempée dans de la crême, des ognons cuits sous la cendre, des jaunes d'œufs, sel, poivre et épices; un peu de velouté. Mêlez bien tout cela et finissez comme il est dit à l'article *Boudin blanc*.

Langues de cochon fourrées.

Echaudez bien les langues et enlevez-en la peau, ainsi qu'une partie du cornet. Faites-les mariner pendant dix ou douze jours, dans un vase bien couvert, avec du sel, du salpêtre, des baies de genièvre, thym, laurier, sauge, basilic, estragon, gros poivre. Faites-les égoutter ensuite, fourrez-les dans des boyaux de bœuf, nouez les deux bouts de ces boyaux, et faites fumer les langues ainsi emballées. Ces langues se font cuire ensuite dans un mélange d'eau et de vin avec des aromates, et on les sert froides.

Foie de cochon sauté.

Après avoir coupé le foie en tranches fort minces, faites-le sauter au beurre, avec du sel, du poivre, une feuille de laurier, et une pointe d'ail haché. Dressez le foie, et versez dessus une sauce poivrade bien chaude, dans laquelle vous aurez mis des échalottes et du persil hachés.

Foie de cochon en fromage.

Après avoir haché ensemble une livre de foie de cochon, une demi-livre de panne et une demi-livre de lard, assaisonnez ce hachis de persil et ciboule hachés, sel et poivre. Foncez une casserole avec des bardes de lard, étendez dessus une partie du hachis; arrangez de gros lardons sur cette première couche; faites-en une seconde, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez employé toute votre préparation. Après la dernière couche, vous étendrez des bardes de lard sur la surface, et vous mettrez cette casserole au four. Il faut que la casserole soit bien étamée, attendu que ce qu'elle contient n'en doit être ôté qu'après qu'on l'a laissé refroidir. Alors on trempe la casserole dans de l'eau chaude, on l'essuie, on la couvre avec un plat et on la renverse.

Pieds de cochons à la Sainte-Menehould.

Les pieds de cochon étant bien échaudés, on les fend en deux,

puis on réunit les deux partie; on les enveloppe dans un linge et on les maintient avec de la ficelle; on met ces pieds dans une casserole avec quelques ognons et carottes, un bouquet garni, du thym et du laurier, de l'ail, et l'on mouille le tout avec moitié bouillon et moitié vin blanc. La cuisson doit durer sept ou huit heures; après quoi on les déballe, on les sépare, et on les panne en les trempant successivement dans du beurre fondu et dans de la mie de pain mêlée de sel et de poivre. Les pieds ainsi préparés se font griller et se servent sans autre assaisonnement.

Pieds de cochon aux truffes.

Faites cuire les pieds de cochon comme il est dit à l'article précédent, puis désossez-les, et remplacez les os par une farce cuite préparée comme il est dit au chapitre III, et dans laquelle vous aurez mis des truffes coupées par tranches. Pannez ensuite les pieds comme il est dit à l'article précédent, et faites-les griller. Il faut avoir soin de conserver aux pieds leur première forme autant que possible.

Queues de cochon à la purée.

Après avoir flambé, ratissé et échaudé des queues de cochon, mettez-les dans une casserole avec des ognons, des carottes, un bouquet garni; mouillez le tout avec du bouillon et donnez au moins quatre heures de cuisson. Faites égoutter les queues ainsi cuites, dressez-les, et les masquez avec une purée de racines ou de légumes préparés comme il est dit chapitre des *Potages au gras*. La purée de lentilles est la préférable.

Queues de cochon à la Villeroi.

Préparez et faites cuire les queues de cochon comme il est dit à l'article précédent; laissez-les refroidir, et panez-les, en les trempant d'abord dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et ensuite dans de la mie de pain; faites-les frire, et servez-les avec du persil frit, ou bien faites-les griller, et servez-les avec un peu de jus de viande dessous.

Rognon de cochon au vin de Champagne.

Emincez un rognon de cochon, et faites-le sauter au beurre; lorsqu'il est bien revenu, saupoudrez-le avec un peu de farine, ajoutez du poivre, du sel, du persil et champignons, et mouillez avec du vin blanc et un peu de sauce espagnole; laissez bouillir le tout pendant deux ou trois minutes, ajoutez un jus de citron, et servez.

Andouilles de cochon.

Lavez, ratissez et échaudez des boyaux de cochon; coupez-les de la longueur que vous voulez faire les endouilles; faites-les tremper dans du vinaigre mêlé d'eau, avec du thym, du laurier, du basilic, de l'ail, de la coriandre et des baies de genièvre. Vous les laisserez dans cette marinade pendant vingt-quatre heures. Coupez une partie de ces boyaux en filets; coupez de la même manière une égale quantité de panne, et mélangez ces deux choses en les assaisonnant de sel, poivre, épices. Remplissez aux deux tiers, avec cette préparation, les boyaux que vous n'avez pas coupés; ficelez-les par les deux bouts et faites-les cuire dans du bouillon; glacez-les ensuite avec du sain-doux et laissez-les refroidir. Ces andouilles se servent grillées, sans sauce.

Andouilles à la béchamel.

Coupez par filets du petit lard, du jambon, de la panne, de la fraise de veau; faites revenir tout cela dans du beurre, avec du sel et du poivre, du persil, des échalottes et de l'ail hachés; mouillez ensuite avec de la crême; ôtez cette préparation de dessus le feu; ajoutez-y de la mie de pain, des jaunes d'œufs et de la muscade râpée, et le tout étant bien mêlé, entonnez-le dans ces boyaux que vous aurez préparés comme il est dit à l'article précédent; liez ces boyaux aux deux bouts, et faites-les cuire dans du bouillon coupé avec du lait. Ces andouilles se servent grillées, de belle couleur, et sans sauce.

Andouilles de fraise de veau.

Coupez par filets de la tétine et de la fraise de veau braisées; hachez des truffes, des échalottes, du persil et des champaignons; faites revenir le tout dans du beurre; versez dessus une certaine quantité de velouté, et laissez bouillir pendant un quart-d'heure; ajoutez à tous ces ingrédiens du sel, du poivre, de la muscade, et le tout étant bien mêlé, entonnez-le dans les boyaux que vous aurez préparés comme il est dit ci-dessus. Mettez ces andouilles dans une casserole avec des parures de viande, des carottes et des ognons, un bouquet garni, du sel et du poivre, et mouillez avec un tiers de consommé, un tiers de bon vin blanc, et un tiers de vin de Madère sec. Faites ensuite griller ces andouilles, et servez-les sans sauce.

Andouilles de bœuf.

Mettez dans une casserole du gras-double, des palais de bœuf,

quelques carottes et ognons, un bouquet garni; mouillez avec du bouillon, et faites bouillir jusqu'à ce que le gras-double et les palais soient cuits aux trois quarts; coupez-les ensuite par filets; coupez de la même manière des ognons, et faites-les revenir dans du beurre; mettez les palais et le gras-double dans la casserole où sont les ognons, et ajoutez-y du poivre, du sel, de la muscade et des jaunes d'œufs; entonnez le tout dans les boyaux que vous aurez préparés, et opérez du reste commme il est dit à l'article précédent.

Saucisses.

Hachez bien menu de la chair de cochon bien entrelardée; assaisonnez ce hachis de persil, ciboule, sel, poivre, muscade. Si vous voulez faire des saucisses plates, vous divisez cette préparation par portions plus ou moins grosses, selon la force dont vous voulez faire les saucisses; vous enveloppez chaque portion dans de la crépinette de cochon, et vous lui donnez une forme plate; si ce sont des saucisses longues que vous voulez faire, vous entonnez cette préparation dans des boyaux de veau ou de cochon bien échaudés, dont vous tordez ensuite les extrémités. Si vous voulez faire des saucisses truffées, il suffit d'ajouter des truffes hachées aux autres ingrédiens que nous avons indiqués. En général, les saucisses se mangent grillées, sans sauce; mais on les emploie aussi comme accessoires dans plusieurs ragoûts, et alors on les fait cuire à la braise.

Saucisson à l'ail.

Faites un hachis de chair de porc frais et de lard; salez et poivrez; ajoutez un peu d'ail haché et de muscade râpée, et entonnez cette préparation dans des boyaux de cochon que vous aurez bien lavés, ratissés et échaudés. Ficelez ces boyaux ainsi garnis; faites-les fumer pendant plusieurs jours en brûlant dessous des herbes aromatiques; puis faites-les cuire dans du bouillon avec quelques racines et des aromates.

Saucisson de Bologne.

Faites un hachis de chair de jambon; mettez-y des clous de girofle, de la coriandre, de la canelle, de la muscade, du sel et du poivre, et ajoutez à cette préparation des lardons de moyenne grosseur et courts. Mettez le tout, bien mêlé, dans des boyaux de bœuf; ficelez-les et faites-les fumer.

Cervelas.

Les cervelas se préparent de la même manière que les saucissons à l'ail; mais on met la composition dans des boyaux plus petits. Ils se font cuire comme les saucissons.

Sain-doux.

Coupez une panne de cochon par morceaux, après en avoir soigneusement ôté les peaux, et faites-la fondre dans une casserole avec un peu d'eau, quelques clous de girofle et un ognon. Lorsqu'elle est bien fondue, tirez-la à clair, et laissez-la refroidir dans une terrine.

Echine de cochon.

Parez un carré de cochon, ôtez une partie de la graisse qui le couvre pour n'en laisser que l'épaisseur de six lignes environ; faites plusieurs incisions sur la graisse que vous laissez, et mettez le carré à la broche; s'il n'est pas trop fort, deux heures et demie de cuisson suffiront. Dressez-le sur-le-champ afin de le servir bien chaud, et servez-le avec un peu de jus de viande dessous ou une sauce Robert.

Cotelettes de cochon grillées.

Aplatissez et parez les cotelettes de porc frais en découvrant le bout de la côte, semez du sel et du poivre des deux côtés, et mettez-les sur le gril. Ces cotelettes, ainsi que toutes les autres parties du cochon se servent très-cuites; on peut les servir sèches ou les garnir seulement de cornichons. On peut aussi mettre dessous une sauce Robert, une sauce tomate, ou une sauce piquante.

Cotelettes de cochon à la milanaise.

Parez les cotelettes comme il est dit à l'article précédent, mettez-les sur un plat à sauter avec du beurre, des échalottes et une gousse d'ail hachés; faites-les sauter sur un feu très-ardent, puis couvrez le plat à sauter, mettez du feu sur le couvercle; diminuez le feu du fourneau, et laissez cuire les cotelettes tout doucement, ôtez-les du feu dès qu'elles seront cuites; mettez dans le plat à sauter de la glace de viande et un peu de sauce tomate italienne. D'autre part, vous aurez fait cuire du macaroni dans de l'eau et du sel; dressez ce macaroni dans un plat creux en faisant successivement un lit de macaroni et un lit de fromage de Parme râpé; arrosez ce macaroni avec du beurre fondu et du

jus à l'etouffade; dressez dessus vos cotelettes de porc frais à la milanaise, et arrosez-les avec le mélange de sauce tomate et de glace de viande que vous aurez mêlées et fait réduire dans le plat à sauter.

Cotelettes de porc frais en crépinettes.

Parez bien et désossez les cotelettes, ne les aplatissez pas trop, et piquez-les avec du lard fin, et des truffes coupées en petits lardons. Faites-les sauter comme il est dit à l'article précédent. D'autre part vous couperez des ognons en petits dés, vous les ferez blanchir, puis vous les sauterez au beurre; mouillez cet ognon avec un peu de velouté, ajoutez-y un peu de muscade, une feuille de laurier et une pointe d'ail, et laissez bouillir cette préparation. Lorsqu'elle sera bien réduite, vous l'achèverez avec une liaison de jaunes d'œufs; vous la verserez sur les cotelettes sautées et vous laisserez refroidir le tout. Enveloppez ensuite chaque cotelette dans de la crépinette de cochon; faites-les griller sur un feu doux, couvrez-les avec un four de campagne pour leur faire prendre couleur par-dessus, et servez-les avec un peu de sauce tomate dessous.

Carrés de porc frais en couronne.

Enlevez les os de l'échine de deux carrés de cochon; mettez ces deux carrés l'un contre l'autre, et liez-les avec de la ficelle de manière à leur donner la forme d'une couronne. On comprend que pour que cela soit possible, il faut que les côtés des carrés soient en-dehors et les filets en-dedans. Faites un hachis de chair de porc entrelardé; assaisonnez-le de sel, poivre, muscade mêlez-y un peu de mie de pain et des jaunes d'œufs. Mettez cette préparation dans l'intérieur de la couronne, et faites-la cuire au four. D'autre part vous ferez sauter au beurre de petits ognons entiers; lorsqu'ils seront bien jaunes, vous les mouillerez avec du vin blanc, et vous les laisserez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, et glacés. Otez la couronne du four, mettez ces ognons sur les hachis qu'elle contient, et versez sur le tout une sauce Robert préparée comme il est dit au chapitre III.

Filets mignons de cochon braisés.

Levez des filets mignons, débarrassez-les des peaux et des nerfs, piquez-les de lard fin, et faites-les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, de parures de viande, quelques carottes et ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé.

Une heure et demie de cuisson suffit. On peut ensuite les glacer et les servir avec un peu de fond de cuisson clarifié et réduit; on peut aussi les garnir avec de la chichorée au jus, ou mettre dessous une sauce piquante.

Filets mignons de cochon en escalope.

Coupez des filets de cochon par petits morceaux bien minces, et faites-les sauter au beurre; lorsqu'ils seront bien revenus, vous les saupoudrerez de farine; mouillez avec un peu de vin blanc, autant de sauce espagnole, ajoutez des fines herbes et des champignons; laissez bouillir le tout pendant quelques instans et servez.

Filets mignons de cochon à la broche.

Piquez les filets avec du lard fin, et faites-les tremper pendant un jour entier dans de bon vinaigre; embrochez-les avec un atelet, fixez cet atelet sur la broche, et faites cuire, glacez ensuite les filets et dressez-les sur une sauce poivrade préparée comme il est dit au chapitre III.

Emincé de cochon à la sauce poivrade.

L'émincé de cochon se fait ordinairement avec les débris d'une échine de cochon rôtie et refroidie; on coupe les chairs en petits morceaux bien minces, on les met dans une sauce poivrade préparée comme il est dit au chapitre III, et réduite de moitié; on fait bouillir le tout ensemble pendant quelques secondes et l'on sert.

Emincé de cochon à l'ognon.

La chair de cochon étant préparée comme il est dit au chapitre précédent, faites revenir dans du beurre des ognons coupés par tranches bien minces, mouillez-les avec du consommé et faites cuire; lorsqu'ils seront bien cuits, vous verserez dessus un peu de sauce espagnole, ajoutez la chair de cochon émincée, faites faire un bouillon, mettez dans la sauce un peu de beurre fin, remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, et dressez l'émincé.

Jambon au naturel.

On peut mettre en jambon les cuisses et les épaules de cochon; mais les cuisses sont préférables en ce qu'elles sont moins nerveuses et beaucoup plus tendres.

Mettez dans une terrine moitié eau et moitié lie de vin, une égale quantité de salpêtre et de sel de cuisine, des baies de genièvre, des feuilles de laurier, de l'estragon, du thym, de la sarriette,

du basilic, des clous de girofle; laissez infuser ces ingrédiens pendant deux jours, puis passez la saumur, mettez les cuisses de cochon dedans, couvrez bien la terrine et laissez mariner ces jambons pendant dix ou douze jours, ôtez-les ensuite, faites-les égoutter et faites-les fumer dans la cheminée. Lorsque vous voudrez les faire cuire, vous les parerez sans cependant toucher à la couenne, et vous les ferez dessaler pendant deux jours en ayant soin de renouveler l'eau de temps en temps; faites-les égoutter de nouveau, enveloppez-les, liez-les dans un linge blanc, et mettez-les dans une marmite avec des racines et des herbes aromatiques telles que pimprenelle, estragon, basilic, persil, ciboule, thym, laurier; mouillez le tout avec moitié eau et moitié gros vin, et faites bouillir pendant six heures au moins sur un feu modéré. Le jambon étant cuit, ôtez-le de la marmite, débarrassez-le des herbes, et ôtez-en la couenne, mais sans toucher à la graisse, sur laquelle vous semerez de la chapelure bien fine mêlée d'un peu de poivre et de fines herbes hachées bien menues, faites rougir une pelle et glacez le jambon en la passant dessus, puis laissez-le entièrement refroidir, et dressez-le sur un plat garni d'une serviette ployée en quatre.

Jambons à la broche.

Les jambons étant préparés comme il est dit à l'article précédent, on peut les faire cuire à la broche et les servir avec une sauce Robert ou une sauce piquante préparées comme il est dit au chapitre III.

Jambon mariné.

Parez un jambon; enlevez-en la couenne et l'os du casi, et faites-le mariner dans de bon vin blanc bien salé avec du sel de cuisine et du salpêtre, et où vous aurez fait infuser des herbes aromatiques. Le jambon doit rester sous cette marinade pendant dix jours au moins; ensuite on le fait cuire à la broche après l'avoir enveloppé de papier huilé, et on le sauce comme il est dit à l'article précédent.

Jambon glacé.

Préparez et faites cuire le jambon comme il est dit ci-dessus, à l'article jambon au naturel, mais au lieu de le glacer avec une pelle rouge, mettez-le pendant quelques instans dans un four bien chaud.

Jambon au vin de Madère.

Le jambon étant salé et fumé comme il est dit à l'article *jam-*

bon au naturel, vous ôtez l'os du casi, et vous enlevez la couenne, puis vous le mettez, pendant un jour entier, mariner dans du vin de Madère avec des baies de genièvre, du gros poivre, de la coriandre, un gros bouquet garni, du thym et du laurier, des ognons et des carottes coupés par tranches, le tout dans un vase que vous bouchez de manière à ce que l'air n'y puisse pénétrer. Delayez de la farine dans de l'eau; enduisez avec cette préparation plusieurs feuilles de papier, enveloppez-en le jambon, et mettez-le à la broche. Lorsque le jambon est presque cuit, c'est-à-dire au bout de quatre heures environ, faites un trou au papier que vous avez collé sur le jambon, et par ce trou, introduisez tout le vin de Madère dans lequel le jambon a mariné; puis bouchez le trou avec un morceau de papier enduit de la même colle, et faites faire encore quelques tours de broche. Débrochez le jambon, débarrassez-le du papier, et saucez-le avec une sauce espagnole dans laquelle vous mettrez le jus que le jambon aura rendu.

Jambon à la Porte-maillot.

Préparez une garniture à la flamande comme il est dit au chapitre III, et dressez sur une garniture un jambon cuit au naturel.

Jambon aux épinards.

Dressez un jambon cuit au naturel sur des épinards au jus. *(Voir cet article au chapitre des légumes.)*

Petit salé.

Après avoir coupé des poitrines de cochon par morceaux, vous les mettrez l'un sur l'autre dans une terrine, en ayant soin de mettre entre chaque morceau un lit de sel de cuisine mêlé de salpêtre. Le pot étant presque plein, vous soulèverez bien les poitrines, et s'il se trouve des vides, vous les remplirez avec du sel, puis vous ferez une dernière couche de sel plus épaisse que les autres, vous étendrez un linge dessus, et vous boucherez le vase de manière à ce que l'air ne puisse y pénétrer. Les poitrines doivent passer au moins quinze jours dans le sel avant que l'on découvre le vase.

Cochon de lait rôti.

Flambez bien un cochon de lait afin qu'il ne lui reste plus de soies sur la peau; échaudez-le; ciselez la peau, et mettez-le à la broche. Pendant que le cochon de lait cuira, vous aurez soin de l'arroser fréquemment avec de l'huile d'olive et de semer

dessus un peu de sel fin; et lorsqu'il sera cuit, vous le servirez promptement; car la peau qui doit être croquante ne tarde pas à se ramollir dès qu'il est débroché.

Epaule ou cuisse de cochon de lait à la tartare.

Si après avoir fait cuire et servi le cochon de lait rôti, comme il est dit à l'article précédent, il en restait des débris assez forts, tels qu'une cuisse ou une épaule, vous pourriez, le lendemain, la mettre dans une marinade composée d'huile, jus de citron, sel et poivre, et après l'avoir laissée pendant deux heures dans cette marinade, et l'avoir retournée de temps en temps, vous la feriez griller et la dresseriez sur une remolade, préparée comme il est dit au chapitre des sauces et garnitures.

Blanquette de cochon de lait.

Voyez, au chapitre V, Blanquette de veau, et opérez comme il est dit à cet article, en vous servant de la chair de cochon de lait rôti.

Cochon de lait farci.

Flambez, échaudez et désossez un cochon de lait; étendez bien les chairs, et couvrez-les d'un lit de farce cuite, préparée comme il est dit au chapitre III; vous mettrez sur cette farce plusieurs rangées de truffes, puis vous les couvrirez d'une nouvelle couche de farce; vous roulerez alors ce cochon de lait, vous couvrirez de bandes de lard, et le ficellerez dans une étamine, en lui rendant, autant que possible, sa première forme, et faites-le cuire dans une braisière avec des carottes et des ognons, un panais, deux ou trois navets, du gros poivre, un bouquet garni, du laurier, de l'ail, du basilic et des clous de girofle, le tout mouillé avec du consommé. Lorsqu'il est cuit on l'ôte du feu, on le laisse refroidir dans son fond de cuisson, et on le sert sans aucune sauce.

Cochon de lait en forme de marcassin.

Il faut dépouiller le cochon de lait, en piquer les sous-noix avec du lard fin, et le faire mariner pendant au moins quatre jours dans du bon vinaigre avec des baies de genièvre, de la coriandre, des clous de girofle, du gros poivre, des branches de persil, de l'ail, du thym, du laurier et de la sauge. Lorsqu'il est ainsi préparé, on le met à la broche, et on le dresse sur une sauce poivrade, préparée comme il est dit au chapitre III.

CHAPITRE VIII.

DU MOUTON.

Rognons de mouton à la brochette.

Les rognons de mouton sont recouverts d'une pellicule très mince que l'on enlève très-facilement quand ils sortent du corps de l'animal, mais lorsqu'ils sont un peu hâlés, il faut les faire tremper pendant quelques instans dans de l'eau tiède pour pouvoir ensuite les débarrasser de cette espèce de parchemin qui les rendrait durs. Cela fait, on fond le rognon en deux, de manière cependant à ce que les deux parties ne se séparent pas, on l'étend, et l'on passe une brochette en travers pour qu'il ne se referme pas; on les trempe dans un peu d'huile mêlée d'un jus de citron, puis on les saupoudre de sel et poivre mêlés, et on les met sur le gril en ayant soin que l'intérieur du rognon se trouve d'abord en dessous; lorsqu'il est cuit de ce côté, on le retourne, et l'action du feu en faisant relever les bords, cela forme une espèce de coquille qui empêche le jus de tomber sur le feu. Les rognons étant cuits de la sorte, on les dresse sur une maître d'hôtel froide préparée comme il est dit au chapitre III, et l'on y ajoute un jus de citron.

Rognons de mouton sautés.

Fendez les rognons en deux, et séparez les deux parties, après toute-fois les avoir débarrassés de la peau qui les couvre, comme il est dit à l'article précédent; faites-les sauter au beurre avec du poivre et du sel, sur un feu très ardent. Lorsqu'ils seront cuits, vous les dresserez en mettant entre chaque morceau de rognon un morceau de mie de pain d'une forme agréable, et frite dans le beurre. Versez ensuite un peu de sauce espagnole sur le beurre, dans lequel on cuit les rognons; faites réduire ce mé-

lange ; ajoutez-y un jus de citron, et versez-le sur les rognons, dressés comme nous venons de le dire.

Rognons au vin de champagne.

Après avoir débarrassé les rognons de la peau qui les couvre comme nous l'avons dit plus haut, vous les couperez d'abord en deux, puis en petits morceaux minces. Faites-les sauter au beurre avec du sel, du poivre, des fines herbes et des champignons. Lorsqu'ils seront à moitié cuits vous jetterez dessus un peu de farine et vous les mouillerez avec du bon vin blanc de champagne ou autre et vous ferez bouillir doucement cette préparation pendant cinq minutes; ajoutez, avant de les servir, un peu de beurre frais et un jus de citron.

Langues de mouton braisées.

Lavez et ratissez des langues de mouton, ôtez-en le carnet; faites-les dégorger pendant plusieurs heures; faites-les blanchir ensuite, et parez-les convenablement. Lorsque les langues seront bien rafraîchies et égouttées, vous les piquerez de lard fin, et vous les mettrez dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, un bouquet garni, des carottes et des ognons; vous mouillerez tout cela avec du consommé, et vous le ferez bouillir pendant quatre heures au moins sur un feu modéré. Servez-les ensuite avec un peu de leur fond de cuisson que vous aurez dégraissé et fait réduire.

Langues de mouton grillées.

Faites cuire les langues de mouton comme il est dit à l'article précédent; mais sans les piquer; ensuite vous les couperez en deux dans toute leur longueur, et vous les panerez en les trempant d'abord dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain mêlée d'un peu de sel et poivre; puis vous les tremperez dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain. Faites griller les langues ainsi préparées, et dressez-les sur un peu de jus de viande ou sur une sauce tomate.

Langues de mouton au gratin.

Faites cuire des langues de mouton comme il est dit ci-dessus à l'article *Langues de mouton braisées*, puis vous les couperez en deux dans toute leur longueur; mettez sur un plat qui puisse aller au feu, une couche de farce cuite préparée comme il est dit au chapitre III; posez les morceaux de langue dessus, recouvrez-

les d'une légère couche de farce, puis mettez le plat sur un feu doux et couvrez-les avec un four de campagne; lorsque le gratin se sera formé, et que le dessus sera d'une belle couleur, vous l'ôterez du feu, vous l'arroserez avec un peu de sauce espagnole, et le servirez sur-le-champ.

Langues de mouton aux fines herbes.

Faites cuire les langues comme celles dites *braisées*, coupez-les en deux dans toute leur longueur. Mettez sur un plat un peu de sauce durcelle préparée comme il est dit au chapitre III; mettez vos morceaux de langue sur cette sauce; semez un peu de chapelure dessus, et arrosez-les ensuite avec du beurre clarifié; faites mijoter le tout pendant une demi-heure, et au moment de servir, dressez dessus un peu de sauce espagnole préparée comme il est dit au chapitre *des sauces et garnitures*.

Langues de mouton aux petites racines.

Faites un ragoût de petites racines comme il est dit au chapitre *des sauces et garnitures*; dressez dessus des langues cuites comme celles dites braisées; glacez-les avec de la glace de viande, et servez.

Langues de mouton aux navets.

Dressez des langues de mouton cuites comme celles dites *braisées*, sur un ragoût de navets; glacez les langues avec de la glace de viande et servez.

Langues de mouton en atelets.

La langue de mouton étant cuite comme il est dit ci-dessus à l'article *Langues de mouton braisées*, avec cette différence qu'il ne faut pas la piquer; vous la couperez en petits morceaux de deux pouces carrés et de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs. Faites réduire une sauce allemande préparée comme il est dit au chapitre III, et dans laquelle vous aurez mis des fines herbes hachées; versez cette sauce réduite sur les morceaux de langue, et sur des morceaux de tétine de veau et de petit lard cuits de la même manière, et laissez refroidir le tout, puis vous embrocherez avec un atelet ces morceaux bien garnis de sauce, en mettant successivement au même atelet un morceau de langue, un morceau de tétine et un morceau de petit lard; arrangez les choses de telle sorte que le tout soit bien garni de sauce; puis vous pannerez l'atelet garni en le trempant d'abord dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une ome-

lette, et une seconde fois dans de la mie de pain mêlée d'un peu de poivre et de sel. Faites griller ces atelets sur un feu doux, couvrez-les avec un four de campagne, afin qu'ils prennent couleur partout, et dressez-les sur une sauce piquante.

Langues de mouton à la Nivernaise.

Faites cuire les langues de mouton comme celles dites *braisées;* fendez-les en deux; faites-les sauter dans de la glace de viande, dressez-les bien glacées, et garnissez-les avec des laitues cuites dans du consommé.

Langues de mouton en papillotes.

Les langues de mouton étant cuites comme il est dit à l'article *Langues de mouton braisées*, mettez-les sur un plat, et versez dessus une sauce durcelle préparée comme il est dit au chapitre III; lorsque la sauce est refroidie, et que les langues en sont bien garnies, vous mettrez une bande de lard bien mince sur chacune, puis vous les envelopperez dans du papier huilé; faites-les griller ensuite sur un feu peu ardent, et servez-les de belle couleur.

Langues de mouton en cartouches.

Faites cuire les langues de mouton comme celles dites *braisées;* faites les égoutter et versez dessus un peu de sauce allemande réduite, dans laquelle vous aurez mis des fines herbes hachées. Lorsque les langues seront refroidies, vous les roulerez en forme de cartouches, et vous les envelopperez dans une feuille de papier huilé; puis vous ficellerez afin qu'elles gardent la forme que vous leur aurez donnée; faites-les griller ensuite sur un feu doux et servez-les après en avoir ôté la ficelle.

Langues de mouton à la gasconne.

Faites cuire des langues de mouton comme celles dites *braisées*, mais sans les piquer, et quand elle seront cuites et refroidies, vous les couperez en filets; mettez dans un peu de sauce espagnole du persil, de la ciboule, une gousse d'ail et des champignons, le tout haché bien menu, ajoutez un peu de gros poivre. Mettez cette préparation sur un plat, arrangez les filets de langue dessus, semez de la mie de pain sur ces filets et arrosez la mie de pain avec un peu de beurre tiède. Le tout étant ainsi préparé, vous mettrez le plat sur un feu doux et vous le couvrirez avec un four de campagne. Servez lorsque le dessus sera bien jaune.

Langues de mouton en émincé.

Coupez par petits morceaux bien minces des langues de mouton, braisées et non piquées; préparez de la chicorée au jus comme il est dit au chapitre III ; jetez dans cette chicorée les morceaux, mêlez bien le tout, faites-le chauffer sans le faire bouillir et servez. On peut remplacer la chicorée par des concombres ou des ognons que l'on fait cuire dans un mélange de consommé et de sauce espagnole.

Queues de mouton braisées.

Coupez des queues de mouton dans les nœuds ou articulations ; mais sans les séparer entièrement, et faites cuire dans une casserole avec des débris de viande, du lard, des carottes, et des ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. Lorsque les queues de mouton seront cuites, vous les ferez égoutter, vous les dresserez sur un peu de sauce espagnole préparée comme il est dit au chapitre III, et que vous aurez fait réduire; glacez la-dessus des queues avec de la glace de viande, et servez.

Queues de mouton à la purée.

Préparez et faites cuire les queues de mouton comme il est dit à l'article précédent, et dressez-les sur une purée de lentilles, de pois ou d'oseille.

Queues de mouton grillées.

Les queues de mouton étant cuites comme il est dit ci-dessus, parez-les en les trempant d'abord dans du beurre tiède et dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain; faites-les griller ensuite, et lorsqu'elles seront de belle couleur, vous les dresserez sur un peu de jus de viande.

Queues de mouton à la chicorée.

Préparez de la chichorée au jus comme il est dit au chapitre III; dressez dessus des queues de mouton braisées, glacez-les avec un peu de glace de viande et servez.

Queues de mouton en ragoût.

Coupez en deux des queues de mouton braisées, et mettez-les dans une casserole avec des champignons, des ris-de-veau, des culs d'artichaut, des morilles, des crêtes de coq; mouillez le tout

avec moitié consommé et moitié sauce espagnole; faites bouillir pendant un quart d'heure et servez.

Queues de mouton frites.

Prenez des queues de mouton braisées en les trempant à deux reprises dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et dans de la mie de pain; faites-les frire, dressez-les en bûcher, avec un peu de persil frit au sommet.

Queues de mouton en hochepot.

Faites un ragoût de petites racines comme il est dit au chapitre III; mettez-le dans une casserole avec des queues de mouton braisées et du petit lard coupé en petits morceaux, mouillez le tout avec de la sauce espagnole, faites bouillir et dressez, en ayant soin de mettre le lard et les racines dessous, et les queues dessus, afin qu'étant dressées, vous puissiez les glacer avec de la glace de viande.

Queues de mouton en terrine.

Faites blanchir des queues de mouton et des ailerons de dindon, désossez ces derniers, et mettez le tout dans une casserole avec des saucissons longs, des carottes, des ognons, des navets, des champignons, et un bouquet garni; mouillez le tout avec du consommé, et faites bouillir. Cela étant cuit vous dressez dans une terrine les viandes et les légumes, vous passez le fond de cuisson, vous le faites réduire et le clarifiez en jetant dedans à mesure qu'il bout un blanc d'œuf battu dans de l'eau; ce fond étant bien réduit vous le versez sur les viandes et légumes, faites mijoter le tout pendant quelques instans, et versez.

Cervelles de mouton.

Les cervelles de mouton se préparent comme les cervelles de veau. *(Voir au chapitre V).*

Pieds de mouton à la poulette.

Faites blanchir des pieds de mouton, puis vous les désosserez jusqu'à la jointure, vous enleverez la petite pelotte de laine qui se trouve dans la fourche du pied, et vous les ferez cuire dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III. D'autre part, vous ferez sauter au beurre des champignons et des fines herbes, puis vous mettrez les pieds de mouton dans la même casserole, et après avoir saupoudré le tout de farine vous le mouillerez avec du consommé, ajoutez un peu de velouté, faites bouillir le tout, ôtez

la casserole du feu; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ajoutez-y un jus de citron, et servez le plus chaud possible.

Pieds de mouton frits.

Les pieds de moutons étant cuits comme il est dit à l'article précédent, vous les mettrez dans une marinade cuite préparée comme il est dit au chapitre III, et vous les laisserez pendant six heures; ôtez-les ensuite; faites-les égoutter, trempez-les dans une pâte à frire et jetez-les dans de la friture bien chaude, servez-les de belle couleur avec un peu de persil frit.

Pieds de mouton à la Ste-Menehoult.

Les pieds de mouton étant préparés et cuits comme il est dit ci-dessus, parez-les en les trempant d'abord dans du beurre tiède et de la mie de pain mêlée de sel et poivre, puis dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain; faites griller les pieds de mouton ainsi préparés, et servez-les de belle couleur.

Pieds de mouton farcis.

Faites cuire les pieds de mouton comme il est dit ci-dessus, désossez-les entièrement, et remplacez-les os par une farce cuite, préparée comme il est dit au chapitre III; parez-les ensuite comme les pieds à la Ste-Menehould, et faites-les frire ou griller; si vous les faites frire, il faut les servir avec un peu de persil frit; si vous les faites griller, il faut les dresser sur un peu de sauce tomate ou un peu de jus de viande.

Pieds de mouton au gratin.

Les pieds de mouton étant cuits comme ceux dits à la poulette, vous les désosserez entièrement, et vous les couperez par filets; étendez sur un plat de la farce cuite préparée comme il est dit au chapitre III, arrangez sur cette farce les pieds coupés comme nous venons de le dire; semez dessus de la mie de pain mêlée de sel et poivre et arrosez cette mie de pain avec du beurre tiède; mettez le plat sur un feu doux, couvrez-le avec un four de campagne et servez dès que cela aura pris une belle couleur.

Pieds de mouton à la provencale.

Coupez de gros ognons par filets et jetez-les dans de l'huile bien chaude; lorsqu'ils seront bien jaunes, vous ajouterez à l'huile un peu de consommé, un jus de citron, du poivre, du sel et de la mus-

cade, et vous ferez bouillir le tout ensemble. Dressez sur un plat des pieds de mouton préparés et cuits comme pour être mis à la poulette (*Voir cet article plus haut*) et versez dessus la préparation que nous venons d'indiquer.

Cotelettes de mouton au naturel.

Parez des cotelettes de mouton, en les débarrassant de la graisse, des peaux, et du gros bout de l'os; débarrassez en outre l'os du côté de la poitrine, de la chair qui le garnit, et applattissez les cotelettes avec un couperet. Les cotelettes ainsi arrangées doivent être agréables à l'œil, et il faut qu'on puisse les prendre par l'os de la côte sans toucher la chair. Saupoudrez ces cotelettes de sel et de poivre; faites-les griller, et servez-les au moment où le jus commence à en sortir.

Cotelettes de mouton panées et grillées.

Les cotelettes étant parées comme il est dit à l'article précédent, trempez-les dans du beurre fondu, puis dans de la mie de pain mêlée de poivre et de sel fin, faites-les griller ensuite, et servez-les sans autre assaisonunement, ou bien dressez-les sur une sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Cotelettes de mouton à la Maintenon.

Les cotelettes étant parées comme il est dit ci-dessus, vous les piquerez de lard fin, et vous les ferez sauter au beurre jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites; puis vous mettrez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, vous poserez les cotelettes dessus, vous les recouvrirez avec d'autres bardes de lard, puis vous ajouterez des débris de viande, deux ou trois carottes, autant d'ognons, un bouquet garni; vous mouillerez le tout avec du consommé, et vous le ferez jusqu'à ce que les cotelettes soient bien cuites. Otez-les ensuite, versez dessus une sauce à la durcelle dont vous trouverez la recette au chapitre *des sauces et garnitures*, et laissez-les refroidir. Enveloppez ensuite chaque cotelette, garnie de sauce et d'une petite bande de lard, dans une feuille de papier huilé, et quelques instans avant de servir, vous leur ferez prendre couleur sur le gril.

Cotelettes de mouton à la Soubise.

Faites cuire les cotelettes comme il est dit à l'article précédent, dressez-les en couronne, glacez-les avec un pinceau trempé dans

de la glace de viande, et mettez au milieu de la couronne, une purée d'ognon préparée comme il est dit au chapitre III.

Cotelettes de mouton sautées.

Les cotelettes étant coupées et parées comme il est dit ci-dessus, on les fait sauter au beurre sur un feu très-ardent, en ayant soin de les retourner quand elles sont cuites d'un côté. Dressez-les ensuite, mettez sur le plat à sauter un peu de sauce espagnole; faites-la chauffer en la mêlant bien avec le beurre et le jus qui sont restés sur le plat, et versez-la sur les cotelettes.

Cotelettes de mouton à la financière.

Préparez un ragout à la financière comme il est dit au chapitre III; dressez-le, placez dessus des cotelettes de mouton sautées au beurre, et glacez-les.

Cotelettes de mouton aux navets.

Faites cuire les cotelettes comme celles dites *à la Maintenon* (*Voir plus haut.*), dressez-les en forme de couronne, et mettez au milieu un ragoût de navets préparé comme il est dit au chapitre *des sauces et garnitures.*

Cotelettes de mouton aux concombres.

Préparez des concombres au jus comme il est dit au chapitre III, mettez-les sur un plat, et dressez tout autour, des cotelettes de mouton cuites comme celles dites *à la Maintenon.* (*Voir plus haut.*)

Cotelettes de mouton à l'écarlate.

Après avoir bien paré les cotelettes comme nous l'avons indiqué à l'article cotelettes de mouton au naturel, vous les piquerez avec moitié lard fin et moitié langue à l'écarlate, coupée de la même manière que le lard, et vous les ferez cuire comme celles dites *à la Maintenon* (*Voir plus haut*). Dressez-les ensuite en mettant entre chaque cotelettes un morceau de langue à l'écarlate, et versez dessus un peu de sauce espagnole que vous aurez fait réduire.

Cotelettes de mouton en crépinette.

Faites cuire les cotelettes comme celles dites *à la Maintenon*, versez dessus une sauce durcelle préparée comme il est dit au chapitre III, et dans laquelle vous aurez mis de l'ognon haché. Lorsque le tout sera refroidi, vous envelopperez chaque cotelette dans un morceau de crépinette de cochon, et vous les ferez griller.

Oreilles de mouton farcies.

Après avoir bien échaudé des oreilles de mouton, vous les ferez cuire dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III, puis vous les ferez égoutter et vous les garnirez avec une farce cuite, dont vous trouverez la recette au chapitre *des sauces et garnitures*. Pauez ensuite des oreilles en les trempant d'abord dans du beurre fondu et dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain; faites-les frire ensuite, et dressez-les sur une sauce tomate.

Oreilles de mouton à la ravigote.

Les oreilles de mouton étant cuites comme il est dit au chapitre précédent, vous les dresserez, et vous verserez dessus une sauce ravigote préparée comme il est dit au chapitre III.

Collet de mouton à la Sainte-Menehould.

Otez le bout saigneux d'un collet de mouton; ficelez-le, et faites-le cuire dans une casserole avec du petit lard, des ognons, des carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon. Lorsqu'il sera cuit, vous le panerez comme les pieds de mouton à la Sainte-Menehould (*Voir cet article plus haut*), puis vous le ferez griller, et vous le dresserez sur un peu de jus de viande.

Collet de mouton à la purée.

Faites cuire un collet de mouton comme il est dit à l'article précédent; dressez-le sur une purée de légumes ou de racines (*Voir les Purées aux chapitres I et III*), glacez-le avec de la glace de viande, et servez-le bien chaud.

Collet de mouton aux choux.

Le collet de mouton étant cuit comme il est dit ci-dessus, vous le dressez sur des choux que vous aurez fait blanchir et cuire avec des parures de viande, du lard, le tout mouillé avec du consommé. Glacez le collet quand vous l'aurez dressé, et servez-le aussitôt.

Collet de mouton aux petites racines.

Faite cuire le collet de mouton comme celui dit à la Sainte-Menehould (*Voir plus haut*), dressez-le, et versez dessus un ragoût de petites racines préparé comme il est dit au chapitre III.

Haricot de mouton.

Faites revenir dans du beurre une poitrine de mouton coupée par morceaux; ôtez-la ensuite, mettez un peu de farine dans le beurre, et faites un roux, remettez vos morceaux de poitrine dedans, et mouillez avec du consommé. Ajoutez des navets tournés tous de la même grosseur, et que vous aurez fait revenir à part dans du beurre afin qu'ils soient de belle couleur; ajoutez encore un bouquet garni, une gousse d'ail, et faites cuire le tout ensemble sur un feu peu ardent. Dressez ensuite les morceaux de mouton, puis les navets par-dessus; dégraissez et passez la sauce; faites-la réduire si elle était trop claire, et versez-la sur le tout.

Gigot de mouton à l'eau.

Parez un gigot de mouton en coupant le bout du manche, et dégarnissant un peu l'os; piquez-le avec du jambon et des anchois, et faites cuire dans une marmite avec des carottes et des ognons, un bouquet garni; mouillez avec de l'eau, et donnez six heures de cuisson au moins. Le gigot étant cuit vous le dresserez; puis vous dégraisserez, passerez et ferez réduire le fond de cuisson auquel vous donnerez de la couleur avec un peu de caramel, et vous le verserez sur le gigot.

Gigot de mouton braisé.

Désossez un gigot en ne lui laissant que le bout du manche; piquez-le avec de moyens lardons que vous aurez bien assaisonnés de sel, poivre et fines herbes; ficelez le gigot et tâchez de lui rendre, autant que possible, sa première forme, puis vous le ferez cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, un pied de veau, les os du gigot, des parures de viande, des carottes, des ognons et un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon non dégraissé; mettez par-dessus un rond de papier beurré; couvrez la casserole, et faites bouillir pendant six heures avec feu dessous et dessus. Dressez ensuite le gigot; glacez-le, et mettez dessous le fond de cuisson que vous aurez passé, dégraissé et fait réduire.

Gigot de mouton à la chicorée.

Faites cuire un gigot de mouton comme il est dit à l'article précédent; dressez-le sur de la chicorée au jus préparée comme il est dit au chapitre III; glacez le dessus du gigot et servez.

Gigot de mouton en émincé.

Lorsqu'il reste une certaine quantité de gigot rôti la veille, on

débarrasse les chairs des peaux et des nerfs, on les coupe en petits morceaux fort minces. D'autre part, on fait cuire dans un mélange de consommé et de sauce espagnole des ognons coupés par tranches; les ognons étant cuits, mettez dans la même casserole les petits morceaux de gigot, mêlez bien le tout et dressez-le en forme de rocher; vous mettrez autour des morceaux de mie de pain bien taillés et frits dans du beurre.

L'émincé se fait aussi à la chicorée ou aux concombres; dans ce cas, on remplace les ognons par de la chicorée ou des concombres que l'on fait cuire de la même manière.

Carré de mouton piqué.

Parez un carré de mouton; ôtez-en les peaux; piquez-le avec du lard fin, et mettez-le pendant six heures dans une marinade composée de vinaigre, tranches d'ognon et de citron, persil, sel et gros poivre. Vous aurez soin de le retourner de temps en temps. Mettez ensuite le carré à la broche, et dressez-le sur son jus ou sur une sauce piquante.

Carré de mouton au persil.

Piquez un carré de mouton avec du persil; mettez-le à la broche, et arrosez-le souvent avec du sain-doux; dressez-le sur une sauce piquante.

Carré de mouton en fricandeau.

Otez le gros bout des côtes d'un carré de mouton; piquez-le avec du lard fin, et faites-le cuire comme le fricandeau *(Voir cet article au chapitre V).*

Poitrine de mouton braisée.

Coupez une poitrine de mouton en morceaux d'une forme agréable, et faites-les cuire dans une casserole avec du lard, du jambon, des parures de viande, des carottes, des ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé, et recouvert d'un rond de papier beurré. La poitrine étant cuite vous la dresserez sur un peu de son fond de cuisson que vous aurez passé, fait réduire et dégraissé, puis vous la glacez et vous servez le plus chaud possible.

On prépare de la même manière les

Poitrine de mouton aux petites racines;

Poitrine de mouton à la chicorée;

Poitrine de mouton aux épinards;

C'est-à-dire que la poitrine de mouton braisée peut se dresser

sur un ragoût de petites racines, préparé comme il est dit au chapitre III, ou sur des épinards ou de la chicorée au jus.

Poitrine de mouton à la Sainte-Menehould.

La poitrine de mouton étant cuite comme il est dit à l'article précédent, trempez-la dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain mêlée de poivre et de sel fin; faites-la griller ensuite et servez-la sur une sauce piquante ou sans sauce.

Selle de mouton braisée.

La selle de mouton est la partie comprise entre la naissance des côtes et le gigot. Salez et poivrez une selle de mouton que vous aurez préablement désossée; roulez-la et ficelez-la, puis vous la ferez cuire dans une casserole entre des bardes de lard, avec des parures de viande, des carottes et ognons, un bouquet garni.

La selle de mouton cuite de cette manière s'emploie et se sert de la même manière que la poitrine de mouton braisée (*Voir cet article ci-dessus*).

Epaule de mouton braisée.

Voyez plus haut *Gigot de mouton braisé*, et opérez de la même manière avec l'épaule de mouton.

Epaule de mouton en saucisson.

Désossez une épaule de mouton, et ne conservez que le bout de l'os, puis vous la piquerez avec du gros lard, de la langue à l'écarlate et des truffes; roulez-la ensuite; ficelez-la, et faites-la cuire comme le gigot braisé. Lorsque l'épaule sera cuite, vous la servirez sans assaisonnement, ou sur un ragoût de petites racines préparé comme il est dit au chapitre III.

Hachis de mouton rôti.

Le hachis de mouton se fait ordinairement avec des restes de gigot que l'on débarrasse des peaux et nerfs, et que l'on hache le plus menu possible. Faites revenir dans du beurre des fines herbes et des champignons hachés; jetez un peu de farine dessus, mouillez avec du consommé, faites réduire, puis vous mettrez votre viande hachée dans cette préparation, et lorsque le hachis sera bien chaud vous le dresserez. Vous pourrez mettre des croûtons frits au beurre autour, et des œufs pochés dessus.

Hachis de mouton aux champignons.

Il se prépare comme le précédent; seulement on y met une plus grande quantité de champignons.

Roast-beef de mouton.

Coupez un mouton en deux; vous prendrez la partie de derrière; vous casserez les côtes, les os des cuisses; vous roulerez le tout et le ficellerez fortement, afin que cela conserve une forme agréable, puis vous l'attacherez sur la broche à l'aide de quelques atelets que vous passerez dedans, et vous le couvrirez avec du papier huilé. Lorsque le roast-beef sera presque cuit, vous ôterez le papier de dessus, afin que le mouton prenne une belle couleur, puis vous le servirez avec son jus que vous aurez dégraissé.

Roast-beef de mouton braisé.

Préparez le roast-beef de mouton comme il est dit à l'article précédent; piquez-le avec moitié lard moyen et moitié langue à l'écarlate; ficelez-le, et faites-le cuire dans une casserole avec des bandes de lard dessous et dessus, des débris de viande, des carottes, des ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. D'autre part vous aurez une garniture à la flamande, préparée comme il est dit au chapitre III; vous poserez le roast-beef dessus, et vous le glacerez avec de la glace de viande.

Quartier de mouton en chevreuil.

Parez bien un quartier de mouton, en en ôtant la peau et la graisse; piquez-le avec des lardoirs de moyenne grosseur, et faites-le mariner pendant quatre ou cinq jours dans du vinaigre fort, avec des baies de genièvre, quelques gousses de piment, du poivre et du sel. Le quartier de mouton ainsi préparé se fait cuire à la broche, et on le sauce avec une sauce poivrade ou une ravigote. (*Voir ces articles au chapitre III.*)

Animelles de mouton.

On appelle animelles les rognons extérieurs. Coupez-les par tranches après en avoir enlevé la peau; mettez-les sur un plat avec du sel, du poivre, et arrosez-les avec un jus de citron. Lorsque les animelles auront passé deux ou trois heures dans cette marinade, vous les saupoudrerez de farine, et vous les ferez frire.

Noix de mouton en papillottes.

Il arrive souvent qu'après avoir servi un gigot de mouton, il en reste des débris assez forts, entre autres la noix; parez cette noix lorsqu'elle sera froide, versez dessus une sauce durcelle préparée comme il est dit au chapitre III. Lorsque cette sauce sera refroidie, vous mettrez la noix en papillotte comme il est dit au chapitre V à l'article *Cotelettes de veau en papillottes*, et vous la servirez de même.

CHAPITRE IX.

DE LA VOLAILLE.

Du chapon et de la poularde.

Le chapon et la poularde ont un égal mérite et sont autant estimés l'un que l'autre par les amateurs. Un chapon ou une poularde qui a plus d'un an ne vaut rien, malgré la belle apparence que l'un et l'autre peuvent avoir. Chez le chapon, l'ergot long est un signe infaillible de vieillesse, de même que le derrière rouge chez la poularde. Les poulardes et les chapons du Mans sont ceux dont on fait le plus de cas en France.

Chapon au gros sel.

Le chapon étant plumé et vidé, vous le flamberez légèrement, puis vous lui trousserez les pattes en dedans ; vous le briderez avec de la ficelle pour qu'il se maintienne dans cette position, puis vous le barderez de lard, vous le mettrez dans une casserole avec du consommé, et vous le ferez cuire sur un feu peu ardent ; dressez-le sur un peu de jus de viande réduit et semez dessus un peu de gros sel.

Chapon braisé.

Le chapon étant vidé et troussé comme il est dit à l'article précédent, vous le mettrez dans une casserole entre deux bandes de lard, avec quelques carottes et ognons, un bouquet garni, des tranches de citron ; vous mouillerez le tout avec du consommé, et vous le ferez bouillir pendant une heure et demie. Le chapon cuit de la sorte peut se servir sans autre assaisonnement que son fond de cuisson que l'on met dessous après l'avoir dégraissé, passé et fait réduire.

Poularde rôtie.

Videz et flambez une poularde; cassez l'os du bréchet, enlevez-le, et mettez dans le corps du sel, du poivre, un jus de citron et un fort morceau de beurre, bridez les ailes, troussez les pattes en dehors; puis vous le couvrirez de tranches de citron et de bardes de lard, que vous maintiendrez en enveloppant la poularde dans une grande feuille de papier beurré. Embrochez la

poularde ainsi préparée, puis quand elle sera presque cuite, c'est-à-dire après une heure et demie de cuisson, vous ôterez le papier et les tranches de lard et de citron pour que la poularde prenne couleur, et vous la dresserez sur un peu de glace de viande.

Poularde truffée.

La poularde étant préparée comme il est dit à l'article précédent, vous laverez des truffes avec soin, puis vous les éplucherez. Pilez ces épluchures, et mettez-les ainsi que les truffes entières, dans une casserole avec une certaine quantité de lard râpé et d'huile d'olive, du sel, du poivre, des fines herbes et des échalottes hachées, faites bouillir le tout, mêlez-le bien; puis au bout d'un quart-d'heure vous l'ôterez du feu, vous en emplirez le corps de la poularde, vous la trousserez, briderez et barderez, comme il est dit à l'article précédent; vous la ferez rôtir de la même manière, et vous la servirez sans sauce. Il faut, pour que la poularde truffée soit de bon goût, qu'elle ait été préparée au moins trois jours avant de la faire cuire.

Poularde à l'estragon.

Videz, bridez et faites cuire une poularde comme il est dit ci-dessus à l'article *Chapon braisé*; dressez-la, couvrez-la de feuilles d'estragon et mettez dessous une sauce aspic préparée comme il est dit au chapitre III, et dans laquelle vous aurez fait bouillir de l'estragon.

Poularde à la hollandaise.

La poularde étant cuite comme il est dit plus haut à l'article *Poularde rôtie*, vous la dresserez sur une sauce hollandaise préparée comme il est dit au chapitre *des sauces et garnitures*.

Poularde à l'étouffade.

Piquez une poularde avec des lardons de moyenne grosseur, brisez-la et troussez-lui les pattes en dedans, puis vous la mettrez dans une braisière ou daubière entre des bardes de lard; vous ajouterez un pied de veau, du jambon, des carottes, des ognons, un bouquet garni, et vous mouillerez le tout avec du consommé, et moitié moins de vin de Madère. Lorsque tout cela aura bouilli sur un feu modéré pendant une heure et demie, vous dresserez et débriderez la poularde; puis vous dégraisserez et passerez le fond de cuisson; vous y ajouterez de la sauce espagnole préparée comme il est dit au chapitre III; vous ferez réduire ce mélange, et vous le verserez sur la poularde.

Poularde à la sauce tomate.

Faites cuire une poularde comme il est dit à l'article *Chapon*

braisé, et dressez-la sur une sauce tomate italienne, préparée comme il est dit au chapitre III.

Poularde à la Marengo.

Après avoir vidé et épluché une poularde, vous la dépécerez et vous la mettrez dans une casserole avec de l'huile, du poivre et du sel, des champignons coupés par morceaux, et vous ferez sauter le tout ensemble jusqu'à ce que les membres de la poularde soient cuits et de belle couleur; dressez-les alors, ajoutez à l'huile et aux ingrédiens qui sont dans la casserole un peu de sauce espagnole, autant de sauce tomate, des fines herbes, des truffes et un jus de citron; faites bouillir cette préparation jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié; versez-la sur les membres de la poularde et servez.

Poularde à l'anglaise.

Videz et troussez une poularde les pattes en dehors et faites-la cuire dans de l'eau salée. Préparez une sauce anglaise comme il est dit au chapitre *des sauces et garnitures*. La poularde étant cuite, vous la débriderez, la dresserez et vous verserez cette sauce dessus.

Poularde à la chivri.

La poularde étant cuite comme il est dit ci-dessus à l'article *Chapon braisé*, vous couperez des ognons en anneaux, vous les ferez blanchir et cuire dans du consommé; puis vous dresserez la poularde, vous la couvrirez avec des anneaux et vous remplirez ces derniers avec des épinards cuits au jus. Préparez d'autre part une sauce ravigote, comme il est dit au chapitre III, et versez cette sauce sur la poularde.

Poularde à la provençale.

Elle se prépare comme la poularde à la Marengo, avec cette différence que l'on fait cuire en même temps et dans la même casserole des ognons coupés par tranches minces, et du persil haché; on dresse les membres en couronne, on met les ognons et le persil au milieu, et l'on verse dessus de la sauce espagnole réduite de moitié.

Poularde au beurre d'écrevisses.

Faites un beurre d'écrevisses comme il est indiqué au *chapitre des sauces et garnitures;* faites-le chauffer et versez-le sur une poularde cuite de la même manière que le chapon braisé. (*Voir plus haut.*)

Poularde panée et grillée.

Après avoir vidé et flambé une poularde, il faut lui fendre le

dos, l'ouvrir, lui passer les pattes dedans et la maintenir dans cette position à l'aide d'un atelet et d'une ficelle; on la pane ensuite en la trempant dans du beurre tiède, puis dans la mie de pain mêlée de sel et de poivre; lorsqu'elle est préparée de cette manière, on la fait griller sur un feu peu ardent, et on la dresse sur une sauce ravigote ou sur une sauce piquante.

Poularde à la chevalière.

Videz et flambez une poularde; cassez et enlevez l'os du bréchet; mettez dans le corps de la poularde un fort morceau de beurre, du sel et du poivre, puis vous lui piquerez l'estomac avec du lard fin, et vous la ferez cuire comme il est dit plus haut à l'article *Poularde braisée*. Préparez, d'autre part, un ragoût de crêtes et rognons de coq, comme il est dit au chapitre III; dressez ce ragoût, posez votre poularde dessus, glacez-la et servez.

Poulardes en bigarrures.

Levez les cuisses de deux poulardes en leur conservant le plus de peau possible; désossez-les et remplissez-les de truffes hachées, passées au beurre avec du poivre et du sel et refroidies, puis vous coudrez les peaux de manière à ce que cela ait une forme agréable; vous couperez les pattes et vous les enfermerez dans les cuisses de manière à ce qu'il n'en sorte que les ergots; faites cuire les cuisses ainsi préparées dans une casserole avec des tranches d'ognons et de carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. Laissez ensuite refroidir les cuisses, puis vous en piquerez deux avec des truffes cuites au vin et coupées en petits lardons, et vous piquerez les deux autres avec de la langue à l'écarlate, coupée de la même manière; faites revenir de nouveau les quatre cuisses dans du beurre. Levez de la même manière les ailes, accompagnées des filets; piquez les filets, et faites cuire ces ailes et filets dans une casserole, avec bouquet garni, tranches d'ognons et de carottes, le tout mouillé avec du consommé. Cela étant cuit, vous le ferez égoutter, vous piquerez les filets avec des truffes coupées en petits lardons. Le tout étant cuit, égoutté et glacé, vous le dresserez en couronne, en mettant successivement une cuisse de volaille et une aile avec le filet, de manière que ce dernier se trouve en dedans; puis vous verserez au milieu de la couronne une sauce espagnole réduite, dans laquelle vous aurez mis un peu d'essence de volaille.

Poularde à la flamande.

La poularde étant cuite comme il est dit à l'article *Chapon braisé*, vous préparez une garniture à la flamande, comme il est dit au chapitre des *sauces et garnitures*, puis vous dresserez cette

garniture, et vous placerez dessus la poularde que vous aurez fait égoutter.

Poularde au riz.

Epluchez et lavez soigneusement une quantité de riz suffisante, c'est-à-dire environ douze onces; faites-le bouillir dans du consommé pendant quelques instans, puis faites-le égoutter, et mettez-le dans une casserole que vous aurez préalablement beurrée, en y ajoutant un peu de sel et de poivre, quelques jaunes d'œufs et de la muscade râpée; faites chauffer le tout; mêlez-le bien et laissez-le refroidir. Désossez ensuite une poularde; remplissez-la avec la préparation dont nous venons de parler; recousez-lui la peau, et tâchez que la poularde conserve sa première forme. Vous arroserez ensuite la poularde avec du jus de citron; vous la couvrirez de bardes de lard, et vous la ferez cuire dans une casserole avec des morceaux de jambon, un jarret de veau, trois ognons, autant de carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. D'autre part, vous ferez crever du riz dans du consommé, puis vous le ferez égoutter, vous verserez dessus un peu de sauce espagnole; vous mettrez dedans un peu de beurre fin et vous mêlerez bien ces trois ingrédiens. La poularde étant cuite, dressez-la, entourez-la du riz préparé comme nous venons de le dire, glacez-la et servez.

Poularde aux huîtres.

Faites blanchir des huîtres dans leur eau, puis vous les égoutterez et les ferez cuire dans un peu de velouté. Faites cuire, d'autre part, une poularde comme il est dit à l'article *Chapon braisé*. Le tout étant prêt, vous dresserez votre poularde, et vous verserez dessus les huîtres préparées comme nous venons de le dire.

Poularde aux moules.

Faites ouvrir des moules en les mettant à sec dans une casserole sur un feu très-vif; après les avoir extraites des coquilles, vous les mettrez dans une sauce béchamel, préparée comme il est dit au chapitre III, et à laquelle vous aurez ajouté un peu de ciboule et de persil hachés et revenus dans le beurre; liez cette sauce avec des jaunes d'œufs, et versez le tout sur une poularde que vous aurez fait cuire comme il est dit plus haut à l'article *Chapon braisé*.

Poularde à la Saint-Garat.

Après avoir bien épluché et flambé une poularde, vous lui désosserez l'estomac, vous lui trousserez les cuisses en dedans, et vous la piquerez en mettant successivement un lardon de lard fin bien assaisonné, et un lardon de langue à l'écarlate, coupé de la

même manière. Bridez ensuite la poularde de manière à ce que l'estomac soit saillant, et faites-la cuire dans une casserole entre des bardes de lard, avec des morceaux de jambons, un jarret de veau, des parures de viande, deux carottes, deux ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec un peu de consommé, et recouvert d'un rond de papier beurré; il ne faut pas plus de cinq quarts-d'heure de cuisson, avec feu dessous et dessus. Faites une sorte de purée avec un morceau de langue à l'écarlate que vous pilerez dans un mortier en y ajoutant un peu de beurre fin, de la muscade et un peu de poivre, le tout délayé avec moitié consommé, moitié velouté et un peu de glace de viande. Passez cette purée; faites-la chauffer au bain-marie, dressez-la; posez votre poularde dessus, glacez-la et servez.

Poularde en petit deuil.

Flambez et troussez une poularde comme il est dit à l'article précédent, mais sans la piquer; mettez-la ensuite dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, ognons, carottes, bouquet garni; mouillez avec du consommé et faites bouillir. Lorsque la poularde sera à moitié cuite, vous la ferez égoutter, puis vous lui piquerez l'estomac avec des lardons de truffes; puis vous la remettrez dans la casserole et la ferez bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite. D'autre part vous ferez revenir dans du beurre, des truffes hachées, et vous acheverez de les faire cuire dans du velouté mêlé d'un peu de consommé. Faites réduire cette sauce, versez-la sur un plat, et dressez votre poularde dessus.

Poularde en galantine.

Flambez une poularde, en commençant par le dos; levez-en les filets et les chairs des cuisses; hachez ces dernières avec une égale quantité de lard et de veau, et faites-en une farce que vous assaisonnerez de fines herbes, sel, poivre et muscades. La poularde étant bien étendue, vous mettrez sur les chairs une couche de cette farce; puis sur la farce vous arrangerez de moyens lardons, de la langue à l'écarlate coupée en lardons, des truffes coupées de la même manière, des pistaches, et les filets de la poularde; faites ainsi plusieurs lits de farce et de lardons de toute espèce; roulez ensuite la poularde, recousez-lui la peau en lui conservant autant que possible sa première forme; couvrez-la de bardes de lard, enveloppez-la dans un linge blanc, ficelez fortement par-dessus et faites-la cuire dans une casserole ou braisière avec des morceaux de lard et de jambon, un jarret de veau, des parures de viande, des ognons, des carottes, un bouquet garni; le tout

mouillé avec du consommé. Après trois heures de cuisson, vous ferez égoutter la galantine et vous ne la déballerez que lorsqu'elle sera refroidie. Dégraissez et passez le fond de cuisson; puis faites-le bouillir et clarifiez-le, jetant dedans au fur et à mesure un blanc d'œuf battu dans de l'eau fraîche; écumez-le, faites-le réduire, passez-le à l'étamine et laissez-le refroidir; cela fera une belle gelée que vous couperez par morceaux d'une forme agréable dont vous entourerez la galantine après l'avoir dressée.

Blanquette de poularde.

Coupez par petits morceaux bien minces des filets de poularde rôtie; d'autre part vous ferez réduire du velouté, puis vous mettrez dedans des champignons cuits dans un blanc, et les morceaux de poularde coupés comme nous venons de le dire; liez ce ragoût avec des jaunes d'œufs, ajoutez-y un peu de jus de citron, et servez.

Croquette de poularde.

Enlevez les blancs d'une poularde rôtie et refroidie, coupez-les en morceaux carrés forts petits. D'autre part, vous ferez réduire de la sauce béchamel, vous y ajouterez de la muscade, un peu de gros poivre, un morceau de beurre fin; vous verserez cette préparation sur les blancs de poularde coupés comme nous venons de le dire, et vous laisserez refroidir le tout. Divisez ensuite cette préparation par petits tas; saupoudrez-les de mie de pain afin de leur donner de la consistance; donnez-leur une forme agréable; trempez-les dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, puis dans de la mie de pain; faites-les frire, dressez-les en rocher, et mettez un peu de persil frit au sommet.

Cuisses de poularde aux champignons.

Après avoir désossé des cuisses de poularde jusqu'au joint de l'intérieur, vous assaisonnerez les chairs de sel et de poivre, puis vous les remplirez avec moitié purée de champignons et moitié farce cuite. (*Voir ces deux articles au chapitre III.*) Faites cuire ces cuisses, entre des bardes de lard, dans une casserole avec quelques parures de viande, ognons, carottes, bouquet garni; le tout mouillé avec du consommé. Faites-les égoutter ensuite; ôtez le fil avec lequel vous aurez cousu les peaux. D'autre part, vous ferez revenir des champignons dans du beurre, puis vous les ferez cuire dans du velouté; vous y ajouterez un peu de muscade, un jaune d'œuf, un jus de citron, puis vous verserez cette préparation sur les cuisses de poularde que vous aurez dressées.

Cuisses de poularde aux truffes.

Préparez et faites cuire les cuisses de poularde comme il est dit à l'article précédent; dressez-les, et versez dessus un ragoût de

de truffes, préparé comme il est dit au chapitre III.

Cuisses de poularde à la bayonnaise.

Après que vous aurez désossé des cuisses de poulardes, faites-les mariner pendant une ou deux heures dans du jus de citron, avec une feuille de laurier, une gousse d'ail, du poivre et du sel; ensuite vous les saupoudrerez de farine et vous les ferez frire. Lorsqu'elles seront presque cuites, vous jetterez dans la friture des ognons émincés. Lorsque ces derniers seront de belle couleur, et que les cuisses seront cuites, vous dresserez celles-ci; vous arrangerez dessus les tranches d'ognons, et vous mettrez dessous une sauce poivrade préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Cuisses de poularde en ballotine.

Prenez une égale quantité de jambon, ris de veau, foies gras, des truffes, des champignons, des culs d'artichaut; faites cuire les viandes et les légumes à part dans du consommé, puis vous couperez le tout en petits morceaux carrés, vous le jetterez dans une sauce espagnole réduite, et vous mêlerez bien cette préparation.

D'autre part, vous leverez les cuisses d'une poularde, vous les désosserez, vous en étendrez les chairs, en ayant soin de ne pas en endommager la peau, puis vous garnirez l'intérieur avec la préparation dont nous venons de parler; vous coudrez les peaux de manière à ce que les cuisses soient arrondies et de belle forme, et vous enfoncerez les pattes dedans jusqu'à moitié. Les cuisses étant ainsi préparées, vous les mettrez dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, des tranches de citron, des parures de viande, deux ognons, deux carottes, un bouquet garni; vous mouillerez le tout avec du consommé ou du bouillon, et vous le ferez bouillir sur un feu modéré pendant une heure et demie. Otez ensuite les cuisses; faites-les égoutter et refroidir, et décorez-en la surface en enfonçant dans la peau des petits morceaux de truffes taillés en forme de clous. Mettez sur un plat à sauter un peu de glace de viande; posez les cuisses de poularde dessus, et faites-les chauffer à petit feu; lorsque vous serez sûr que la chaleur aura atteint l'intérieur, vous dresserez les cuisses de poularde avec une sauce à la financière dont la recette se trouve au chapitre III.

Cuisses de poulardes à la nivernaise.

Désossez à moitié des cuisses de poulardes, et faites-les cuire dans du consommé avec deux carottes, deux ognons, du lard et quelques parures de viande. Dressez les cuisses dès qu'elles seront cuites, et versez dessus une sauce nivernaise dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Filets de poulardes au suprême.

Après avoir levé des filets de poulardes, parez-les, en ayant soin d'en extraire les peaux et les nerfs ; puis faites-les sauter au beurre avec du poivre, du sel et du persil haché bien menu. D'autre part, vous mettrez dans un peu de sauce béchamel, préparée comme il est dit au chapitre III, des fines herbes, un peu de consommé et un petit morceau de beurre fin ; vous ferez réduire cette préparation, puis vous mettrez dedans les filets de poulardes sautés, comme nous venons de le dire. Dressez ces filets en forme de couronne, en mettant entre chacun un morceau de mie de pain d'une forme agréable, et frite dans du beurre, et versez au milieu la sauce à laquelle vous aurez ajouté quelques truffes coupées en ronds très minces.

Filets de poularde à la béchamel.

Laissez refroidir une poularde cuite à la broche, puis vous en leverez les filets, vous les parerez, vous les couperez par petits morceaux bien minces, et vous les mettrez dans une casserole avec un peu de sauce béchamel, préparée comme il est dit au chapitre III, un peu de glace de volaille, et un peu de muscade râpée. Faites chauffer le tout, sans cependant le faire bouillir ; mélangez-le bien, puis dressez ce ragoût, et mettez tout autour des morceaux de mie de pain d'une forme agréable, et que vous aurez fait frire dans du beurre.

Filets de poulardes à la maréchale.

Après avoir levé plusieurs filets de poulardes, vous les tremperez dans de l'eau fraîche, et vous les collerez deux par deux en les mettant l'un sur l'autre, et les battant avec une spatule. Panez-les ensuite en les trempant d'abord dans de la sauce allemande, puis dans de la mie de pain assaisonnée de poivre et de sel, ensuite dans du beurre tiède, et encore dans de la

mie de pain, et en troisième lieu dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et pour la dernière fois dans de la mie de pain. Faites griller les filets ainsi préparés, et dressez-les sur un peu de glace de viande.

Filets de poulardes à la Vénitienne.

Parez des filets de poulardes, et faites-les sauter à l'huile avec un peu d'ail pilé. Lorsque les filets seront cuits, vous les dresserez, puis vous ôterez l'huile de dessus le plat à sauter, et vous la remplacerez par un peu de velouté et autant de glace de volaille; faites bouillir ce mélange en y ajoutant un peu de fines herbes et de jus de citron; passez cette sauce, et versez-la sur les filets.

Filets de poulardes en demi-deuil.

Vos filets de poulardes étant levés et parés, vous les incrusterez de truffes coupées en forme de clous, puis vous les ferez sauter au beurre en même temps que les filets mignons non incrustés; le tout étant cuit, vous dresserez les filets en couronne, en mettant successivement un filet truffé et un non truffé; puis vous mettrez dans une casserole un peu de glace de volaille, un peu de velouté, un peu de beurre fin et du persil haché bien menu; vous ferez bouillir le tout, vous le passserez au tamis de soie et vous le verserez bien chaud sur les filets dressés, comme nous venons de le dire.

Ailerons de poulardes en terrine.

Flambez et désossez à moitié des ailerons de poulardes; et faites-les cuire dans une casserole avec du lard, des parures de viande, des ognons et carottes, le tout mouillé avec du consommé. D'autre part, vous aurez une certaine quantité de marrons dont vous supprimerez la première peau, puis vous les mettrez dans une casserole avec un peu de beurre, et vous les ferez sauter jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement la seconde peau; cette dernière étant enlevée, vous ferez cuire vos marrons dans du consommé, puis vous en pilerez une partie; mouillez cette purée de marrons avec une partie du fond de cuisson de vos ailerons, puis vous ajouterez à cette purée un peu de sauce espagnole, et vous ferez réduire ce mélange; mettez ensuite dans une terrine vos ailerons bien égouttés, du petit lard coupé par morceaux et les marrons entiers; versez dessus la purée dont nous venons de parler, et servez.

Ailerons de poulardes à la pluche.

Préparez des ailerons de poulardes, comme il est dit à l'article précédent, puis vous les ferez cuire dans une casserole entre des bardes de lard avec des tranches de jambon, des parures de viande, des ognons et carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon. Lorsque les ailerons seront cuits, vous les ôterez, vous les ferez égoutter, puis vous dégraisserez et vous passerez le fond de cuisson; vous le ferez réduire, et lorsqu'il sera arrivé à une épaisseur convenable, vous mettrez dedans des feuilles de persil, un jus de citron et du gros poivre. Si, après l'avoir fait réduire, le fond de cuisson n'était pas encore d'une épaisseur convenable, vous y ajouteriez un peu de beurre fin que vous auriez pétri avec de la farine. Dressez les ailerons, versez cette sauce dessus, et servez. Ayez soin qu'il y ait dans cette sauce assez de feuilles de persil pour qu'elle paraisse verte.

Hachis de poularde.

Enlevez les chairs d'une poularde cuite à la broche et refroidie; hachez ces chairs et mettez-les dans une sauce béchamel avec de la muscade, du sel, du gros poivre et un peu de beurre fin; mêlez bien le tout ensemble, faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir; vous dresserez ensuite ce hachis sur un plat bien chaud, puis vous mettrez dessus des œufs pochés, et vous l'entourerez avec des morceaux de mie de pain taillés d'une forme agréable et frits dans du beurre.

Friteau de poularde.

Après avoir coupé une poularde par morceaux, mettez tous ces morceaux dans une marinade composée de jus de citron, sel, poivre, persil, ognon. Au bout de quelques heures, vous les ôterez, vous les saupoudrerez de farine et vous les ferez frire. Dressez ensuite les morceaux de poularde; entourez-les d'œufs frits, et saucez le tout avec une sauce poivrade indiquée au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Émincé de poularde.

Levez les chairs d'une poularde rôtie que vous aurez laissé refroidir; ôtez-en avec soin les nerfs et les peaux; coupez ces chairs par petits morceaux bien minces; jetez-les dans une sauce aux truffes bien chaude, et servez avant que cette sauce bouille.

On peut remplacer les truffes par des champignons ou des concombres; si c'est par des champignons, on les fait blanchir, puis on les fait sauter au beurre et on les jette dans une sauce allemande; on opère de même avec les concombres, mais en ajoutant à la sauce allemande un peu de glace de volaille.

Capilotade de volaille.

Faites revenir dans du beurre des champignons, des échalottes et du persil hachés; mouillez-les ensuite avec moitié sauce espagnole et moitié consommé; faites bouillir le tout et versez-le sur des débris de poularde rôtie que vous aurez parés convenablement.

Purée de volaille.

Pilez dans un mortier des blancs de poularde cuite à la broche, de la tétine de veau, le tout bien assaisonné de sel, poivre et muscade. D'autre part, vous mettrez dans une casserole du consommé, autant de sauce béchamel; vous ferez réduire ce mélange, et vous mettrez dedans les chairs pilées. Mêlez bien le tout, passez-le à l'étamine, puis vous le ferez chauffer au bain-marie, vous le dresserez, et vous mettrez autour des morceaux de mie de pain bien taillés et frits dans du beurre.

Rissoles de volaille.

Faites une pâte de feuilletage, comme il est dit plus loin au chapitre de la *Pâtisserie*; étendez-la de manière à ce qu'elle ne soit pas plus épaisse qu'une pièce de cinq francs, et couvrez-la de farce de volaille cuite. Repliez la pâte, coupez-la par morceaux, et faites de chaque morceau une espèce de chausson; faites frire ces petits morceaux, et servez-les de belle couleur avec un peu de persil frit.

Coquilles de volaille.

Levez les chairs d'une poularde rôtie, ôtez-en les nerfs et les peaux, et coupez ces chairs par petits morceaux bien minces; mettez un peu de glace de volaille dans de la sauce béchamel, faites bouillir ce mélange en le tournant constamment avec une cuillère de bois; lorsque cette sauce sera convenablement réduite, vous jetterez dedans les morceaux de volaille, puis vous mettrez cette préparation dans des coquilles; vous semerez dessus un peu de mie de pain, que vous

arroserez ensuite avec quelques gouttes de beurre fondu, et vous ferez prendre couleur à ces coquilles dans le four de campagne.

Croquettes de volaille.

Levez les chairs d'une poularde cuite à la broche, coupez les morceaux carrés très petits, et mettez-les dans une casserole avec un peu de sauce béchamel réduite, faites faire un bouillon à cette préparation, puis vous la laisserez refroidir, et ensuite vous la distribuerez sur un couvercle de casserole, par cuillerées ; puis vous saupoudrerez chaque petit tas avec de la mie de pain ; vous les roulerez de manière à leur donner une forme agréable ; vous les panerez en les trempant d'abord dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et ensuite dans de la mie de pain, et vous les ferez frire dans de la friture modérément chaude. Dressez ces croquettes lorsqu'elles seront de belle couleur, et mettez un peu de persil frit dessus.

Cromesquis de volaille.

La préparation est la même que pour les croquettes de volaille ; on roule chaque petite portion de la même manière; mais au lieu de les paner, on les trempe dans une pâte à frire. Dressez, et servez comme il est dit ci-dessus.

Boudin de volaille.

Après avoir jeté un peu de farine sur une table, vous y étendrez de la farce de volaille, puis vous roulerez cette farce en forme de boudins, que vous ferez pocher dans de l'eau bouillante; ensuite vous les tremperez dans du beurre tiède, vous les panerez, et les ferez griller. Dressez-les ensuite sur un peu de jus de viande.

Casserole de volaille à la reine.

Foncez une casserole de riz et de purée de volaille préparée comme il est dit plus haut. Au moment de servir, vous entourerez cette casserole avec des œufs pochés et des filets de volaille sautés aux truffes.

Foies gras en caisse.

Après avoir fait une caisse de papier comme pour les biscuits, vous l'huilerez bien de tous les côtés, et vous garnirez le fond avec un peu de farce de volaille préparée comme il est dit ci-dessus.

Passez vos foies gras au beurre avec des fines herbes et des champignons hachés, muscade, poivre et sel, puis vous mettrez cette préparation dans la caisse dont nous venons de parler. Mettez cette caisse sur le gril, et posez ce dernier sur un feu très doux. D'autre part, vous ferez réduire de la sauce espagnole, dans laquelle vous mettrez un peu de beurre fin et un jus de citron. Lorsque la caisse sera cuite, vous la dresserez et vous verserez cette sauce dessus.

Foies gras au gratin.

Etendez sur un plat qui puisse aller au feu, un peu de farce cuite préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*; dressez sur ce plat, en forme de couronne, des foies gras que vous aurez préalablement fait dégorger et blanchir; garnissez les intervalles avec de la farce, puis vous mettrez sur les foies des bardes de lard, vous les couvrirez avec un papier beurré, vous mettrez le plat sur un feu peu ardent, et vous mettrez un four de campagne dessus. Faites réduire de la sauce espagnole comme il est dit à l'article précédent, et lorsque les foies seront cuits, vous verserez cette sauce au milieu.

Foies gras en atelets.

Les foies gras étant bien dégorgés et blanchis, vous les ferez cuire dans du consommé avec un peu de beurre et un jus de citron; coupez-les ensuite en petits morceaux carrés; coupez de la même manière des truffes et de la langue à l'écarlate; embrochez ces morceaux avec des atelets en mettant successivement un morceau de foie gras, un morceau de truffe et un morceau de langue à l'écarlate. Versez sur ces atelets une sauce allemande bien réduite, et laissez-les refroidir; panez-les ensuite en les trempant successivement dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, puis vous les ferez griller sur un feu doux, et vous les servirez quand ils seront bien jaunes.

Foies gras à la gelée.

Faites dégorger et blanchir plusieurs foies gras, puis vous les ferez revenir dans du beurre, avec des fines herbes, des champignons hachés, du sel et du poivre, thym, laurier, clous de girofle. Mettez ensuite refroidir les foies, puis vous les mettrez dans un mortier avec une certaine quantité de lard râpé, et vous pilerez bien le tout ensemble; ajoutez ensuite un peu

de mie de pain trempée dans du lait, des jaunes d'œufs, et pilez de nouveau. Passez ensuite cette farce au tamis, puis vous mettrez dedans des truffes, des champignons, de la langue à l'écarlate, et de la tétine de veau; le tout coupé en petits morceaux carrés. Mêlez bien le tout ensemble, et mettez cette préparation dans un moule à aspic que vous aurez beurré; couvrez le moule avec un papier beurré d'abord et un couvercle de casserole; mettez-le au bain-marie, et posez un feu très ardent sur le couvercle. Cette préparation étant cuite, ôtez le moule du feu, et laissez-le refroidir. Lorsque vous voudrez servir le foie gras, vous tremperez le moule dans de l'eau tiède, vous l'essuierez, puis vous mettrez un plat dessus et vous le renverserez. Garnissez les foies gras avec de la gelée taillée en morceaux de forme agréable.

Foies gras à l'espagnole.

Faites dégorger, blanchir et revenir dans du beurre les foies gras comme il est dit à l'article précédent, en y ajoutant les mêmes ingrédiens, puis vous les laisserez refroidir, et vous les pilerez en y ajoutant autant de tétine de veau qu'il y a de foies, un morceau de mie de pain trempée dans du lait, et plusieurs jaunes d'œufs. Passez cette farce, mettez-la dans un moule et faites-la cuire comme il est dit à l'article précédent. Dressez cette préparation dès qu'elle sera cuite, et versez dessus une sauce aux truffes.

Foies gras à la Périgueux.

Les foies gras étant bien dégorgés et blanchis, vous les ferez rafraîchir et égoutter; puis vous les piquerez avec des truffes taillées en forme de clous. Mettez-les ensuite dans une casserole, avec des bardes de lard dessous et dessus, deux ognons, autant de carottes, du sel, du gros poivre et un bouquet garni; mouillez le tout avec un verre de vin blanc et autant de consommé, ou bien avec une sauce Mirepoix préparée comme il est dit au chapitre III. Couvrez cette préparation avec un rond de papier beurré et faites-la bouillir pendant vingt minutes. Otez les foies gras, faites-les égoutter, dressez-les, et versez dessus une sauce à la Périgueux dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Foies gras en matelotte.

Préparez et faites cuire les foies gras comme il est dit à l'article précédent, et au moment de les servir vous verserez

dessus un ragoût à la financière préparé comme il est dit au chapitre III.

Foies gras en coquilles.

Après avoir fait dégorger et blanchir des foies gras comme il est dit ci-dessus, vous les couperez par lames bien minces; vous couperez de la même manière des truffes et des champignons, et vous ferez revenir le tout dans du beurre avec de la muscade, du sel et du poivre, et des fines herbes hachées; mouillez-les ensuite avec de la sauce espagnole réduite; laissez-les bouillir pendant quelques instans, et mettez cette préparation dans des coquilles; semez dessus un peu de mie de pain que vous arroserez avec du beurre fondu, puis vous mettrez ces coquilles sous le four de campagne pour leur faire prendre couleur.

Escalopes de foies gras.

Faites dégorger, blanchir, rafraîchir et égoutter des foies gras, puis vous les couperez par petits morceaux ronds et minces, et vous les ferez sauter dans du beurre avec des truffes et des champignons coupés de la même manière, du sel et du gros poivre; ajoutez ensuite un peu de glace de viande, un peu de sauce espagnole et autant de vin de Madère. Les escalopes de foies gras étant cuites, dressez-les, faites réduire la sauce et versez-la dessus; mettez autour des croûtes de pain frites dans du beurre.

Crêtes et rognons de coq au velouté.

Après avoir fait dégorger et blanchir des crêtes et des rognons de coq, vous les ferez cuire dans un blanc préparé comme il est dit au chapitre III, puis vous les mettrez dans une casserole avec du velouté, de la glace de volaille, et vous les ferez bouillir pendant quelques instans. Au moment de servir, liez ce ragoût avec des jaunes d'œufs, et ajoutez-y un jus de citron.

DU POULET.

Il y a plusieurs sortes de poulets qui sont les poulets à la reine, les poulets aux œufs, les poulets gras et les poulets communs. Bien que le poulet à la reine soit le plus petit, il est le plus estimé de tous; le poulet aux œufs tient le second rang, et le poulet gras le troisième. En général, pour être bon, un poulet doit avoir la chair et la graisse bien blanches.

Poulet braisé.

Après avoir plumé un poulet, vous le viderez par la poche, puis vous le flamberez, et vous enleverez les os du bréchet. Mettez dans le corps de ce poulet un morceau de beurre que vous aurez manié avec du sel, du gros poivre, un jus de citron, puis vous briderez le poulet en lui passant une ficelle d'une cuisse à l'autre et en arrangeant la peau de manière à empêcher de sortir le beurre qui est dedans. Lorsqu'il sera ainsi préparé, vous le mettrez dans une casserole avec des bardes de lard, des tranches de citron, des parures de viande, deux ognons, deux carottes, un bouquet garni, et vous mouillerez le tout avec du consommé. Donnez-lui une heure et demie de cuisson, puis vous le ferez égoutter, vous le débriderez, et vous le dresserez sur une sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Poulet à l'estragon.

Plumez, videz et flambez un poulet comme il est dit à l'article précédent, puis vous lui mettrez dans le corps un morceau de beurre mêlé d'estragon haché bien menu; faites-le cuire comme il est dit à l'article précédent, en ajoutant aux ingrédiens que nous avons indiqués quelques branches d'estragon. Lorsque le poulet sera cuit vous dégraisserez et passerez le fond de cuisson, vous le ferez réduire jusqu'à ce qu'il soit assez épais et de belle couleur, puis vous jetterez dedans des feuilles d'estragon hachées grossièrement. Versez cette sauce sur un plat, dressez votre poulet dessus, glacez-le, et servez.

Poulet au riz.

Le poulet étant plumé, flambé et vidé comme il est dit ci-dessus, vous ferez un ragoût de crêtes et rognons de coq comme il est dit ci-dessus, et vous en remplirez le corps du poulet, puis vous le couvrirez de bardes de lard, et vous le ficellerez; faites-le cuire comme le poulet dit *braisé*. Lorsque le poulet sera cuit, vous le ferez égoutter, puis vous dégraisserez et passerez le fond de cuisson, et vous mettrez dedans une livre de riz que vous ferez crever à moitié, puis vous ôterez ce riz, et vous le ferez égoutter. Beurrez bien une casserole; mettez une partie de votre riz dedans de manière à ce que le fond et les parois en soient bien garnis; placez le poulet au milieu et recouvrez-le avec le reste du riz que vous foulerez bien jusqu'à ce que la casserole soit pleine. Posez cette casserole sur un feu

doux, mettez des cendres chaudes tout autour, et du feu sur le couvercle avec lequel vous la couvrirez. Lorsque vous voudrez servir le poulet au riz, vous essuierez bien la casserole, vous mettrez un plat dessus, et vous la renverserez. D'autre part vous aurez fait réduire du velouté; vous mettrez dedans des champignons bien tournés et cuits dans un blanc; vous ajouterez un peu de beurre fin, du gros poivre; vous lierez cette sauce avec des jaunes d'œufs, et vous la verserez autour du pain de riz.

Poulet à la Marengo.

Plumez, videz et flambez un poulet; dépecez-le et mettez-le dans une casserole avec une demi-livre d'huile et du sel. Lorsque le poulet commencera à prendre couleur, vous mettrez dans la casserole des champignons et des truffes coupées par tranches, et un bouquet garni. Le tout étant cuit vous dresserez le poulet; vous arrangerez dessus et autour les truffes et les champignons, puis vous mettrez dans l'huile où il aura cuit une sauce italienne que vous verserez lentement et en tournant toujours. Versez ce mélange sur le poulet, et servez.

Poulet à la Monglas.

Faites cuire un poulet comme il est dit ci-dessus à l'article *Poulet braisé*, puis vous en leverez les filets et les chairs de l'estomac que vous couperez par petits morceaux carrés; coupez de la même manière un peu de tétine de veau et des champignons; mettez ces divers ingrédiens dans une casserole; versez dessus un peu de sauce béchamel, et faites bouillir le tout ensemble. Dressez le poulet que vous aurez tenu chaud, versez ce ragoût dessus de manière à masquer l'estomac, et servez.

Poulet à la Horly.

Dépecez un poulet, et faites-le mariner pendant une heure dans du jus de citron, avec du sel et du poivre, une feuille de laurier, de la ciboule et du persil; trempez ensuite ces morceaux de poulet dans de la farine, et faites-les frire. Faites frire de la même manière des ognons coupés en anneaux, puis vous dresserez le poulet en forme de buisson; vous mettrez dessus les ognons frits, et dessous une sauce aspic chaude.

Poulet à la Montmorency.

Videz et flambez un beau poulet; cassez et enlevez les os du bréchet, puis vous lui mettrez dans le corps un fort morceau

de beurre que vous aurez manié avec du poivre, du sel, un jus de citron et un peu de muscade râpée. Bridez ensuite votre poulet, et piquez-en l'estomac avec du beurre fin. Vous le ferez cuire comme il est dit ci-dessus à l'article *Poulet braisé*. Lorsqu'il sera cuit, vous le débriderez et le glacerez, et vous le dresserez sur un peu de sauce espagnole réduite.

Poulet à la reine.

Après avoir vidé et flambé un poulet à la reine, vous lui mettrez dans le corps un fort morceau de beurre, du sel et du poivre, et vous le ferez cuire comme il est dit à l'article *Poulet braisé*. Faites égoutter votre poulet; dès qu'il sera cuit, dressez-le, glacez-le, et arrangez dessus quelques belles écrevisses; mettez dessous un peu de sauce tomate italienne préparée comme il est dit au chapitre III.

Poulet à la tartare.

Supprimez le cou et les pattes d'un beau poulet, fendez-le en deux, mais sans séparer entièrement les deux parties ; vous le ferez ensuite revenir dans du beurre, avec du poivre, du sel et des fines herbes, et retournez-le de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit cuit. Panez le poulet que vous aurez fait cuire ainsi ; faites-le griller sur un feu peu ardent, et dressez-le sur une sauce à la tartare préparée comme il est dit au chapitre III.

Poulet en mayonnaise.

Faites cuire un poulet comme il est dit à l'article *Poulet braisé*, puis vous le ferez égoutter et le laisserez refroidir. Faites réduire ensemble environ un verre de velouté, la moitié moins de gelée de viande et un filet de vinaigre à l'estragon. Lorsque ce mélange sera bien épais, vous y ajouterez du persil et de l'estragon hachés, vous verserez le tout sur le poulet et vous le laisserez refroidir. Ensuite vous décorerez cette mayonnaise avec des câpres, des cornichons coupés en ronds, losanges, etc., des tranches de gelée, des jaunes d'œufs durs, etc.

Poulet à l'anglaise.

Videz, flambez, troussez et bridez un poulet, puis vous le ferez cuire dans de l'eau salée, vous le dresserez, et vous verserez dessus une sauce à l'anglaise préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*.

Poulet en marinade.

On ne met ordinairement en marinade que les débris d'un poulet rôti. Si donc il vous reste quelques membres de poulet rôti la veille, vous les ferez mariner pendant deux heures dans une marinade cuite dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures*, puis vous les tremperez dans une pâte à frire et vous les mettrez dans de la friture bien chaude; faites frire un peu de persil, et mettez-le sur les membres de poulet, qui doivent être de belle couleur.

Poulet à la Mauduit.

Après avoir flambé et troussé un poulet, vous en piquerez l'estomac avec du lard fin, puis vous le ferez cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, quelques carottes et ognons coupés par tranches, un bouquet garni, le tout mouillé avec moitié consommé et moitié vin de Madère. Faites égoutter et dressez votre poulet; passez, dégraissez et faites réduire le fond de cuisson, puis vous y ajouterez un peu de sauce espagnole, un peu de glace de viande, et vous saucerez le poulet avec ce mélange.

Poulet aux truffes.

Videz et flambez un poulet; cassez et enlevez les os du bréchet, puis vous lui remplirez le corps avec des truffes que vous aurez passées au beurre, salées et poivrées. Arrosez le poulet avec du jus de citron, couvrez-le de bardes de lard, puis vous foncerez une casserole avec du lard, vous poserez votre poulet dessus. Mettez dans une autre casserole les parures des truffes, deux carottes et deux ognons coupés en tranches, de la rouelle de veau coupée en petits morceaux carrés, un bouquet garni et deux clous de girofle; faites revenir tout cela avec un fort morceau de beurre, puis vous le mouillerez avec du consommé, et lorsque cette préparation aura bouilli pendant quelques instans, vous la verserez sur le poulet, et vous ferez de nouveau bouillir le tout pendant une heure et demie. Débridez et dressez le poulet, et saucez-le avec une sauce espagnole réduite, dans laquelle vous aurez mis quelques truffes hachées.

Poulet à la paysanne.

Après avoir dépecé un poulet, vous le ferez revenir dans du beurre et de l'huile mélangés, puis vous mettrez dans la même casserole un bouquet garni, quelques carottes et ognons cou-

pés par morceaux ; vous mouillerez le tout avec de la sauce espagnole, et vous le ferez bouillir doucement. Dressez le poulet, dégraissez la sauce, ôtez-en le bouquet garni, versez-la sur le poulet, et servez.

Poulet en lézard.

Après avoir vidé et flambé un poulet, vous en couperez les ailerons, les pattes et le cou, mais de manière cependant à conserver la peau du cou tout entière jusqu'à la tête ; puis vous fendrez le poulet par le dos, et vous le désosserez. Faites une farce cuite comme il est dit au chapitre III ; mêlez à cette farce des truffes, des champignons et de la tétine de veau coupés en petits morceaux carrés ; garnissez les chairs du poulet avec cette préparation, puis vous en recoudrez la peau de manière à lui donner la forme d'un lézard, ce qui est facile en arrangeant la peau du cou bien garnie, de manière à ce qu'elle figure la queue du lézard ; les cuisses doivent figurer les pattes de derrière, et le bout des ailes les pattes de devant ; la tête se fait avec une grosse truffe que l'on taille convenablement. Le poulet étant ainsi préparé, vous le ferez cuire comme il est dit ci-dessus à l'article *Poulet braisé ;* faites-le égoutter ensuite et laissez-le refroidir, puis vous le dresserez sur une mayonnaise préparée comme il est dit au chapitre III, et vous le décorerez avec des morceaux de gelée de viande, des blancs et des jaunes d'œufs, des câpres, des feuilles d'estragon, etc.

Poulet rôti.

Après avoir vidé un poulet par la poche, vous enleverez les os du bréchet, et vous garnirez l'intérieur du poulet avec un fort morceau de beurre que vous aurez manié avec du sel, du poivre et un jus de citron ; troussez et bridez le poulet, mettez-lui sur l'estomac quelques tranches de citron que vous recouvrirez de bardes de lard ; embrochez-le et faites-le tourner. Quelques instans avant que la cuisson soit achevée, vous ôterez le lard et le citron, afin que le poulet prenne couleur. Lorsqu'il sera cuit, vous le servirez avec un peu de cresson autour si c'est pour rôt ; si c'est pour entrée, vous mettrez dessous un peu de velouté réduit.

Fricassée de poulet.

Dépecez un poulet, parez-en les morceaux et faites-les tremper dans de l'eau fraîche pendant une heure, puis vous les ferez revenir dans du beurre, sans cependant leur faire prendre

couleur; saupoudrez-le avec un peu de farine; remuez bien le tout, mouillez-le avec du consommé, et ajoutez un bouquet garni, des champignons et des petits ognons. La fricassée étant cuite, liez-la avec des jaunes d'œufs, ajoutez-y un jus de citron, dressez-la, et décorez-la de quelques écrevisses.

Fricassée de poulet à la bourguignonne.

Le poulet étant dépecé comme il est dit à l'article précédent, vous le ferez sauter dans du beurre avec du sel, du poivre et de la muscade; mouillez ensuite avec du vin blanc et du velouté. Dressez le poulet lorsqu'il sera cuit; faites réduire la sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs, ajoutez-y un peu de beurre fin manié avec des fines herbes, un jus de citron, et masquez les membres du poulet avec cette sauce.

Fricassée de poulet à la Saint-Lambert.

Le poulet étant dépecé comme pour une fricassée ordinaire, mettez-le dans une casserole avec de la glace de racines préparée comme il est dit au chapitre III, et faites-le cuire sur un feu modéré. D'autre part, vous ferez cuire dans du consommé des navets et des carottes bien tournés en petits bâtons, et des petits ognons. Lorsque le poulet sera cuit, vous le dresserez, puis vous mettrez les ognons, carottes et navets, dans la glace de racines, et vous verserez le tout sur le poulet.

Fricassée de poulet à la gelée.

Dépecez et faites cuire un poulet comme pour une fricassée ordinaire; dressez-le, mettez dans la sauce de la gelée de viande, des crêtes et des rognons de coq, des champignons; faites bouillir le tout jusqu'à ce que ce mélange soit réduit de moitié, puis vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs, un jus de citron, et vous verserez cette préparation sur le poulet, que vous aurez tenu chaud.

Fricassée de poulet à la Bardoux.

Après avoir dépecé un poulet, parez-en les morceaux, et faites-les tremper dans de l'eau fraîche pendant une heure, puis vous les ferez sauter dans du beurre sans leur faire prendre couleur; saupoudrez-les de farine, mouillez avec du consommé, ajoutez-y un bouquet garni, et faites bouillir le tout sur un feu modéré. D'autre part, vous couperez de gros ognons en petits morceaux carrés, et vous les ferez cuire dans du consommé avec un peu de sucre et de beurre. Le poulet étant cuit, dres-

sez-le; dégraissez la sauce, jetez dedans les ognons cuits comme nous venons de le dire; faites-les bouillir ensemble pendant quelques instans, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, un jus de citron, et versez le tout sur le poulet.

Fricassée de poulet à la minute.

La fricassée de poulet à la minute se fait de la même manière que la fricassée ordinaire, avec cette différence que l'on n'y met que des champignons que l'on a préalablement fait cuire dans un blanc. Il est bon aussi de ne mettre la farine et de ne mouiller que lorsque le poulet est aux trois quarts cuit dans le beurre.

Fricassée de poulet à la chevalière.

Il faut que le poulet que vous voulez mettre à la chevalière soit fort et bien charnu. Vous leverez d'abord les filets, vous les piquerez avec du lard très fin, et vous les ferez sauter au beurre. Dépecez ensuite le poulet, faites-en revenir les membres dans du beurre, puis agissez comme pour une fricassée ordinaire. Le tout étant cuit, vous dresserez les membres du poulet en couronne; vous ferez réduire la sauce, vous la verserez au milieu avec les ognons et champignons, et vous poserez dessus les filets, que vous aurez laissé tomber sur glace.

Friteau de poulet.

Le poulet étant dépecé comme pour une fricassée, vous le ferez mariner dans de l'huile mêlée de jus de citron ou de vinaigre, avec des branches de persil, des ognons coupés par tranches, du sel et du poivre. Laissez-le dans cette marinade pendant deux heures, puis vous saupoudrerez tous les morceaux avec de la farine, et vous les ferez frire dans de l'huile. Faites frire de la même manière des ognons coupés en anneaux. Préparez une sauce à l'huile comme il est dit au chapitre III; dressez le poulet sur cette sauce; arrangez les anneaux d'ognons sur le poulet, et servez.

Côtelettes de poulets.

Levez les filets de plusieurs poulets bien charnus; taillez-les par morceaux, et enfoncez dans chaque morceau un os de côte, de sorte que cela ressemble tout-à-fait à une petite côtelette de mouton; trempez ces côtelettes dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, puis trempez-les dans de la mie de pain, faites-les griller sur un feu doux, et dressez-les sur un peu de jus de viande.

Filets de poulet au suprême.

Après avoir levé les filets d'un poulet, parez-les avec soin, et faites-les sauter au beurre avec des fines herbes hachées, du poivre et du sel. Lorsque ces filets seront cuits, sans attendre qu'ils aient pris couleur, vous ôterez le beurre dans lequel ils auront cuit, et vous le remplacerez par du velouté préparé comme il est dit au chapitre III, et réduite de moitié. Dressez les filets en mettant alternativement un filet et un croûton frit dans le beurre et glacé; versez dessus le velouté, et servez.

Aspic de poulet.

Après avoir levé les blancs d'un poulet vous les saupoudrerez de sel et poivre, vous les ferez sauter dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits, et vous les laisserez refroidir. Faites un mélange de gelée de viande et de velouté par égales parties, puis vous ferez réduire ce mélange de moitié, vous y ajouterez un peu de persil haché bien menu et lavé; vous lierez cette sauce avec deux jaunes d'œufs, vous mettrez les blancs du poulet dedans, et vous laisserez refroidir le tout. Ces préparatifs étant faits, vous mettrez dans un moule un peu d'aspic préparé comme il est dit au chapitre III; vous le ferez prendre sur de la glace pilée, et vous décorerez ce fond avec des truffes taillées d'une manière agréable, des blancs et des jaunes d'œufs durs, des cornichons, des câpres, etc.; vous verserez de nouveau un peu d'aspic; vous augmenterez la dose de glace pilée, afin que cela se congèle promptement, puis vous mettrez dessus un ragoût de crêtes et rognons de coq, préparé comme il est dit au chapitre des *Sauces, ragoûts et garnitures*. Versez de l'aspic jusqu'à ce que le moule soit plein; entourez ce moule jusqu'au faîte avec de la glace pilée mêlée d'un peu de salpêtre. Lorsque le tout sera bien congelé, et que vous voudrez dresser l'aspic, vous tremperez le moule dans de l'eau tiède; vous l'essuierez bien, vous mettrez un plat dessus et vous le renverserez.

Cuisses de poulet au soleil.

Désossez des cuisses de poulet jusqu'au joint de l'intérieur, puis vous les ferez revenir dans du beurre avec un bouquet garni, du poivre et du sel, un ognon piqué de deux clous de girofle; saupoudrez-les de farine; mouillez avec du consommé; ajoutez des champignons, et faites bouillir sur un feu modéré jusqu'à ce que le tout soit cuit; ôtez les cuisses, dé-

graissez la sauce, passez-la, et faites-la réduire; liez cette sauce avec des jaunes d'œufs, versez-la sur les cuisses de poulet, laissez refroidir, et trempez-les dans de la mie de pain; trempez-les ensuite dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain; faites frire ces cuisses de poulet; faites frire en même temps un peu de persil; dressez les cuisses et mettez le persil dessus.

Cuisses de poulet à la Périgueux.

Épluchez et hachez des truffes; faites-les sauter dans de l'huile avec une certaine quantité de lard râpé, du poivre et du sel; puis vous les laisserez refroidir et vous en farcirez des cuisses de poulet que vous aurez désossées, comme il est dit à l'article précédent; vous les coudrez ensemble, et vous les ferez cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous, des parures de viande, des épluchures de truffes, deux ou trois ognons et carottes coupés en tranches, le tout mouillé avec du consommé. Faites ensuite égoutter les cuisses; ôtez-en le fil, dressez-les, et masquez-les avec un ragoût de truffes, préparé comme il est dit au chapitre *Ragoûts et garnitures.*

DU DINDON.

Il est très important de savoir choisir le dindon; ceux que l'on engraisse avec des marrons d'Inde sont amers et insupportables; on les reconnaît à leur chair jaune. Un bon dindon a la chair blanche et ferme; les jeunes seuls se font rôtir; les vieux s'emploient en daube, en galantine et de plusieurs autres manières que nous allons indiquer.

Dinde aux truffes.

Brossez et pelez une certaine quantité de truffes (si la dinde est forte, il n'en faut pas moins de quatre livres); hachez les pelures, et mettez-les dans une casserole avec la graisse que vous aurez retirée de l'intérieur de la dinde, et autant de lard râpé; ajoutez du sel et du poivre, et faites sauter cela sur le feu jusqu'à ce que la graisse et le lard soient bien fondus. Laissez ensuite refroidir cette préparation, puis vous en emplirez le corps de la dinde; bardez-la, ficelez-la, et, au bout de deux ou trois jours, mettez-la à la broche; vous la servirez de belle couleur avec une sauce espagnole, dans laquelle vous aurez mis quelques truffes hachées.

La dinde truffée peut aussi se faire cuire à la braise; dans ce cas, après l'avoir bardée et ficelée, on la met dans une cas-

serole avec du lard, des morceaux de veau, des parures de viande, deux carottes, deux ognons, un bouquet garni; on mouille le tout avec du consommé, et on le fait cuire sur un feu modéré. La dinde étant cuite on la fait égoutter, on la débride, et on la dresse sur une sauce espagnole réduite dans laquelle on a mis des truffes hachées.

Dindon en daube.

Videz, flambez et ficelez un dindon; enlevez-lui les pattes, le cou et les ailerons, et mettez-le dans une casserole avec des bardes de lard dessous et dessus, des parures de viande, des tranches de jambon, un morceau de jarret et un pied de veau, un bouquet garni, quelques carottes et ognons; mouillez le tout avec du consommé, et faites-le cuire avec feu dessous et dessus. Otez le dindon de la braisière avec précaution quand il sera cuit, dressez-le sur un plat; entourez-le des ognons et carottes qui auront cuit en même temps, puis vous verserez dessus un peu de fond de cuisson que vous aurez passé, dégraissé et fait réduire.

Si vous voulez servir le dindon froid, vous l'ôterez également de la braisière dès qu'il sera cuit, et vous le laisserez refroidir, puis vous passerez et dégraisserez le fond de cuisson; vous le ferez réduire, et le clarifierez en mettant dedans, au fur et à mesure qu'il bouillira, des blancs d'œufs battus dans de l'eau, et en l'écumant avec soin; passez-le dans un linge blanc, et déposez-le dans un endroit frais pour qu'il se congèle plus promptement. Lorsque vous voudrez servir, décorez le dindon avec des cornichons, des ognons confits, des olives tournées, et des morceaux de gelée taillés d'une manière agréable.

Dindon en surprise.

Troussez et bridez un dindon, et faites-le cuire à la broche; lorsqu'il sera cuit, laissez-le refroidir, levez-en l'estomac, et remplissez-le entièrement avec un salpicon, préparé comme il est dit au chapitre III; bouchez avec de la farce cuite l'ouverture que vous aurez faite; semez dessus de la mie de pain mêlée de fromage râpé; arrosez cette mie de pain avec un peu de beurre fondu, et couvrez le dindon avec un four de campagne, afin que cette préparation se colore. Faites réduire un peu de sauce allemande, dressez le dindon dessus, et servez.

Dindon à l'estragon.

Troussez et ficelez un jeune dindon, et faites-le cuire comme il est dit plus haut à l'article *Dindon en daube;* dressez-le dès

qu'il sera cuit; mettez dessus des feuilles d'estragon, et saucez-le avec une sauce aspic dans laquelle vous aurez mis également des feuilles d'estragon.

Dindon en galantine.

Désossez entièrement un fort dindon, en commençant par le dos, et en ayant soin de ne pas endommager la peau, puis vous leverez les chairs de l'estomac et des cuisses; hachez et pilez ces chairs avec une égale quantité de rouelle de veau et de lard râpé, du sel, du poivre et des fines herbes. Cela étant préparé, et votre dindon étant bien étendu, vous ferez une couche de farce sur les chairs du dindon; vous arrangerez sur cette farce des lardons bien assaisonnés, des truffes entières bien épluchées, des pistaches, de la langue à l'écarlate, des blancs de volaille, puis vous ferez une seconde couche de farce que vous garnirez de la même manière, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus. Cousez ensuite la peau du dindon, et ficelez-le de manière à lui donner une forme longue, puis vous le couvrirez de bardes de lard sur lesquelles vous mettrez quelques feuilles de laurier, et vous l'envelopperez dans un linge blanc que vous maintiendrez avec de la ficelle, et vous le ferez cuire dans une casserole ou braisière avec du lard, des tranches de jambon, des parures de viande, un jarret de veau, trois ou quatre carottes, autant d'ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. Trois heures de cuisson suffisent; après quoi on ôte la galantine, on la fait égoutter, on la laisse refroidir et on la déballe. Dégraissez et passez le fond de cuisson; faites-le réduire, et clarifiez-le avec des blancs d'œufs battus dans de l'eau; donnez-lui une belle couleur à l'aide d'un peu de caramel, et déposez-le dans un endroit frais pour qu'il se congèle. Lorsque vous voudrez servir la galantine, vous la dresserez sur un plat oval, et vous la décorerez avec cette gelée que vous couperez de différentes manières.

Dinde à la flamande.

Flambez, troussez et bridez une dinde, et faites-la cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, un bouquet garni, deux carottes, deux ognons, le tout mouillé avec du bouillon. Lorsque la dinde sera cuite, vous la ferez égoutter, vous la débriderez et la dresserez; puis vous arrangerez autour des laitues cuites dans du consommé, et vous verserez dessus une sauce à la flamande préparée comme il est dit au chapitre III.

Dindon à la régence.

Après avoir flambé et troussé un dindonneau, vous le ferez revenir dans du beurre pour que les chairs en soient fermes, et vous piquerez l'estomac avec du lard fin, puis vous le ferez cuire comme il est dit à l'article précédent. Préparez un ragoût à la financière, comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures;* dressez ce ragoût sur un plat oval, posez votre dindonneau dessus, glacez-le, et servez.

Dindon en tortue.

Désossez entièrement un jeune dindon, en lui laissant cependant les pattes et les ailerons; saupoudrez les chairs de sel et poivre, et étendez dessus un peu de farce cuite dont vous trouverez la recette au chapitre III; sur cette farce, vous mettrez un salpicon préparé comme il est dit au même chapitre, puis vous recoudrez les chairs du dindon; vous le briderez et vous le ferez cuire dans une braisière avec des bardes de lard, des tranches de citron, un bouquet garni, le tout mouillé avec moitié consommé et moitié vin de Madère. Faites ensuite égoutter le dindon, débridez-le. Vous figurerez les pattes et la tête d'une tortue avec des écrevisses que vous piquerez sur les côtés et sur l'estomac du dindon, puis vous incrusterez la peau de truffes coupées en quadrilles. Préparez un ragoût à la financière, comme il est dit au chapitre III; dressez-le, posez votre dindon dessus, glacez-le, et servez.

Dinde à la Godard.

Après avoir flambé et troussé une dinde, vous la ferez revenir dans du beurre, afin que les chairs en soient plus fermes, et vous en piquerez l'estomac avec du lard fin, puis vous la ferez cuire comme il est dit à l'article *Dindon en daube.* Faites ensuite égoutter la dinde; dégraissez et passez le fond de cuisson; faites-le réduire de moitié; vous remettrez ensuite la dinde dedans, et vous la ferez bouillir avec feu dessous et dessus. Lorsque la dinde aura pris couleur, vous la dresserez sur un ragoût à la financière préparé comme il est dit au chapitre III, et vous verserez dessus le fond de cuisson que vous aurez fait réduire à glace.

Dindonneau au beurre d'écrevisses.

Votre dindonneau étant vidé, flambé et troussé, vous le ferez cuire dans une casserole ou braisière, avec des bardes

de lard dessous et dessus, des parures de viande, un bouquet garni, deux carottes et deux ognons, le tout mouillé avec du consommé. Dressez-le lorsqu'il sera cuit, et versez dessus une sauce espagnole réduite, dans laquelle vous aurez fait fondre un morceau de beurre d'écrevisses préparé comme il est dit au chapitre III.

Dinde à la providence.

Faites cuire dans du consommé deux douzaines de petites saucisses dites *à la chipolata*, autant de morceaux de petit lard, autant de truffes, autant de champignons, autant de marrons. Préparez une dinde comme pour la truffer, et vous lui mettez dans le corps la moitié de ces ingrédiens, puis vous la ferez cuire dans une braisière avec des bardes de lard, des tranches de jambon, un jarret de veau, des parures de viande, trois ou quatre ognons et carottes et un bouquet garni, le tout mouillé avec du consommé. Lorsque la dinde sera cuite, vous la ferez égoutter et la dresserez, puis vous dégraisserez, clarifierez et ferez réduire votre fond de cuisson; vous mettrez dedans l'autre moitié des ingrédiens dont nous avons parlé, et vous verserez ce ragoût sur la dinde.

Dindonneau en mayonnaise.

Coupez par morceaux un dindonneau rôti, et sautez-le à froid dans de l'huile et du vinaigre, avec du sel, du poivre et une ravigote hachée. Dressez les morceaux du dindon sur un plat; masquez-les avec une mayonnaise préparée comme il est dit au chapitre III, et décorez cette mayonnaise avec des cornichons, des câpres, des anchois et de la gelée de viande.

Dindonneau peau de goret.

Flambez, troussez et bridez un dindonneau; faites-le cuire à la broche, en l'arrosant souvent avec de l'huile, et en semant dessus du sel fin; lorsqu'il sera cuit, vous le dresserez sur une sauce dite *à la diable*, dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Dindonneau en salade.

Préparez et dressez un dindonneau comme celui dit *en mayonnaise* (voir cet article plus haut); puis vous l'entourerez de cœurs de laitues, olives, câpres, anchois, cornichons, et vous le servirez avec un huilier, comme pour une salade.

Hachis de dindon.

Enlevez les chairs d'un dindon rôti et refroidi; quand vous en aurez extrait les peaux et les nerfs, hachez-les très fin. Versez sur ce hachis un peu de sauce béchamel; mêlez le tout, faites-le chauffer, et servez avec des croûtons autour.

Cuisses de dindon à la sauce Robert.

Salez et poivrez les cuisses d'un dindon cuit à la broche et refroidi; faites-y des incisions dans toute leur étendue; faites-les griller sur un feu doux et saucez-les avec une sauce Robert, préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Quenelles de dindon.

Pilez dans un mortier des blancs de dindon dont vous aurez ôté la peau et les nerfs; ajoutez-y un morceau de mie de pain mollet trempée dans du lait, un morceau de beurre, et pilez de nouveau; ajoutez ensuite des jaunes d'œufs, du sel, du poivre, de la muscade, et continuez de piler. En dernier lieu, vous y mettrez des blancs d'œufs battus; vous mêlerez bien le tout ensemble, puis vous diviserez cette farce par petites portions auxquelles vous donnerez la forme d'un petit bâton long et gros comme le pouce. Saupoudrez ces quenelles avec de la farine; faites-les frire, et servez-les avec un peu de persil frit.

Croquettes de dindon.

Levez les filets et le gros des cuisses d'un dindon cuit à la broche et refroidi; ayez soin d'en extraire les peaux et les nerfs; coupez ces chairs en très petits morceaux carrés, et mettez-les dans une casserole avec un peu de sauce béchamel réduite et un morceau de beurre fin, sel, poivre, muscade. Faites chauffer le tout, mêlez-le bien, puis vous le laisserez refroidir, et vous le distribuerez par petites portions. Saupoudrez ces petites portions avec de la mie de pain; donnez-leur une forme longue, ronde ou ovale; trempez-les dans des œufs battus et assaisonnés de sel et poivre, puis dans de la mie de pain, et faites-les frire. Dressez-les en buisson, avec un peu de persil frit au sommet.

Blanquette de dindon.

Levez les blancs d'un dindon rôti et refroidi; coupez-les par petits morceaux bien minces. D'autre part, vous ferez réduire de la sauce béchamel, dont vous trouverez la recette au chapitre III; vous y ajouterez des champignons que vous aurez fait cuire dans un blanc; puis vous mettrez dans cette sauce vos morceaux de chair de dindon; vous lierez ce ragoût avec des jaunes d'œufs, et vous le dresserez.

Capilotade de dindon.

Dépecez un dindon cuit à la broche et refroidi; préparez une sauce italienne comme il est dit au chapitre III; mettez le dindon dépecé dans cette sauce; faites bouillir le tout très doucement pendant quelques instans, puis vous dresserez les morceaux du dindon; vous verserez la sauce dessus, et vous mettrez autour des morceaux de mie de pain bien taillés, et frits dans du beurre.

Ailerons de dindon à la maître d'hôtel.

Mettez des ailerons de dindon dans de l'eau bouillante, et laissez-les bouillir pendant quelques minutes, afin de pouvoir en enlever les plumes facilement; plumez-les et épluchez-les avec soin, et faites-les dégorger dans de l'eau tiède. Désossez-les, à partir de l'aile jusqu'au joint; puis vous les ferez cuire dans une casserole avec du lard, des ognons, des carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon. Lorsque les ailerons seront cuits, vous les ferez égoutter, puis vous les tremperez dans du beurre tiède, et ensuite dans de la mie de pain mêlée de sel et de poivre. Faites griller les ailerons ainsi préparés; dressez-les sur une maître d'hôtel froide préparée comme il est dit au chapitre III, et arrosez-les avec un jus de citron.

Ailerons de dindon aux petits pois.

Faites cuire des petits pois au lard comme il est dit au chapitre des *Légumes*, puis vous les dresserez et vous poserez dessus des ailerons de dindon que vous aurez fait cuire comme il est dit à l'article précédent, et que vous glacerez avec de la glace de viande.

Ailerons de dindon à la chicorée.

Préparez et faites cuire des ailerons de dindon comme il est dit à l'article *Ailerons de dindon à la maître d'hôtel*, avec cette différence qu'après les avoir épluchés, vous les piquerez de lard fin. Préparez d'autre part de la chicorée au jus, dressez cette chicorée; arrangez dessus vos ailerons de dindon, glacez-les, et entourez votre chicorée avec des morceaux de mie de pain taillés en losanges et frits dans du beurre.

Ailerons de dindon en haricot.

Les ailerons de dindon étant cuits comme il est dit plus haut, vous les dresserez en couronne, et vous verserez au milieu un ragoût de navets préparé comme il est dit au chapitre III.

Ailerons de dindon en haricot vierge.

Faites cuire les ailerons de dindon comme il est dit ci-dessus, puis vous tournerez des navets de manière à leur donner à tous la forme de petits bâtons gros comme le doigt et longs de deux pouces, et vous ferez cuire ces navets dans du velouté. Dressez les ailerons en couronne, et versez au milieu le ragoût de navets.

Ailerons de dindon aux olives.

Les ailerons étant cuits comme il est dit à l'article *Ailerons à la maître d'hôtel*, vous les dresserez sur un ragoût aux olives dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Ailerons de dindon aux truffes.

Les ailerons étant cuits comme il est dit ci-dessus, vous les dresserez en couronne, et vous verserez au milieu un ragoût à la financière, préparé comme il est dit au chapitre III.

Ailerons de dindon à la chipolata.

Après avoir préparé les ailerons de dindon comme il est dit à l'article *Ailerons à la maître d'hôtel*, vous les ferez revenir dans du beurre, en ayant soin de ne pas leur faire prendre couleur; puis vous jetterez un peu de farine dessus, et vous mouillerez avec du consommé; ajoutez du petit lard coupé par petits morceaux, des champignons, des petits ognons, un bouquet garni et des petites saucisses dites à la chipolata. Lorsque le tout sera cuit, vous dresserez les ailerons; vous ôterez le bouquet garni, et vous ferez réduire la sauce, puis vous y ajouterez une liaison de jaunes d'œufs, et vous la verserez sur les ailerons avec tous les ingrédiens dont nous avons parlé, plus des croûtons frits.

Ailerons de dindon au soleil.

Les ailerons de dindon étant échaudés comme il est dit plus haut, vous les ferez revenir dans du beurre pour les raffermir, puis vous verserez dessus du velouté et un peu de consommé; vous ajouterez un bouquet garni, un peu de gros poivre, un clou de girofle et une feuille de laurier. Otez les ailerons dès qu'ils seront cuits; dégraissez et passez votre sauce, puis vous la ferez réduire et vous la lierez avec des jaunes d'œufs. Versez cette sauce sur les ailerons, et laissez refroidir le tout. Les

ailerons étant froids et bien garnis de sauce, vous les tremperez dans de la mie de pain, puis dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain. Dix minutes avant de servir, vous mettrez ces ailerons dans de la friture bien chaude; lorsqu'ils seront de belle couleur vous les dresserez en buisson, puis vous ferez frire un peu de persil que vous placerez dessus.

Ailerons de dindon à la maréchale.

Après avoir échaudé et fait dégorger des ailerons de dindon, comme il est dit plus haut à l'article *Ailerons de dindon à la maître d'hôtel*, vous les désosserez jusqu'à la jointure du milieu, et vous mettrez dedans un peu de farce cuite préparée comme il est dit au chapitre III; puis vous en coudrez la peau, et vous les ferez cuire dans une casserole avec du lard, quelques ognons et carottes, un bouquet garni, un peu de gros poivre, le tout mouillé avec du bouillon. Laissez refroidir ces ailerons; trempez-les ensuite dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain mêlée de sel et poivre; faites-les griller sur un feu doux, et lorsqu'ils seront de belle couleur, vous les dresserez sur un peu de jus de viande glacé.

Atelets de dindon.

Les atelets de dindon, de même que la blanquette, les croquettes, etc., ne se font ordinairement que lorsqu'il reste des débris de dindon rôti. On lève les chairs blanches, on en extrait avec soin les peaux et les nerfs, puis on les coupe par petits morceaux carrés. On coupe de la même manière des truffes, des champignons et du petit lard cuit, puis on embroche ces divers ingrédiens avec des atelets, en ayant soin de ne pas mettre deux morceaux de la même espèce l'un contre l'autre. Versez sur ces atelets une sauce allemande réduite; laissez-les refroidir, puis vous les tremperez d'abord dans de la mie de pain, ensuite dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et une seconde fois dans de la mie de pain. Mettez ces atelets dans de la friture bien chaude, et servez-les de belle couleur, avec un peu de jus de viande réduit.

DU CANARD.

On emploie en cuisine deux sortes de canards, le canard sauvage et le canard domestique. Pour que ces derniers soient bons, il faut qu'ils aient été élevés dans des endroits où l'eau soit abondante. En général les canards sauvages se mangent rôtis.

Canard braisé.

Plumez, videz et flambez un canard; retroussez-lui les pattes le long des cuisses, faites rentrer le croupion dans son intérieur, bridez-le et arrosez-le avec du jus de citron, puis vous le mettrez dans une casserole entre des bardes de lard, avec des parures de viande, quelques ognons et carottes, un bouquet garni; vous mouillerez le tout avec du bouillon et du vin blanc, et vous le ferez bouillir doucement. Le canard étant cuit vous le ferez égoutter et le débriderez. D'autre part vous aurez fait réduire un peu de sauce espagnole; ajoutez à cette sauce un jus de citron, versez-la sur un plat, dressez votre canard dessus, et servez avec du jus de viande glacé.

Canard aux navets.

Faites un roux comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures,* mettez-le dedans votre canard que vous aurez bien vidé et flambé; ajoutez un bouquet garni et une certaine quantité de navets bien tournés, et tous de la même grosseur. Le canard étant cuit vous le dresserez; vous ferez réduire la sauce, vous la dégraisserez et la verserez sur le canard, après y avoir ajouté un jus de citron. On peut aussi faire cuire le canard comme il est dit à l'article *Canard braisé;* dans ce cas, on fait cuire les navets à part dans un mélange de sauce espagnole et de consommé.

Canard aux olives.

Tournez des olives pour en enlever le noyau, et faites-les cuire dans un mélange de consommé et de sauce espagnole, avec un peu de gros poivre. D'autre part vous ferez cuire un canard comme il est dit plus haut, à l'article *Canard braisé.* Faites égoutter le canard, débridez-le, dressez-le et versez dessus le ragoût d'olives.

Canard aux choux.

Flambez et troussez un canard comme il est dit plus haut, puis vous le mettrez dans une casserole avec des choux que vous aurez fait blanchir, des saucisses, et du petit lard coupé par morceaux; mouillez avec du bouillon. Le tout étant cuit, faites égoutter et débridez le canard; dressez-le, faites aussi égoutter les choux, et pressez-les afin qu'il n'y reste pas de bouillon. Entourez le canard avec ces choux, et arrangez dessus les saucisses et le lard. Vous ferez en même temps réduire un peu de sauce espagnole que vous verserez sur les choux.

Canard à la choucroûte.

Faites cuire de la choucroûte dans du bouillon avec des cervelas, des saucisses et du petit lard coupé par morceaux. Lorsque la choucroûte sera à moitié cuite, vous ôterez cette garniture et vous mettrez dans la choucroûte le canard retroussé et paré. Le tout étant cuit, vous dresserez le canard, vous l'entourerez de choucroûte, et vous arrangerez sur cette dernière les saucisses, les cervelas et le lard que vous aurez tenu chauds et coupés par tranches.

Canard à la purée de navets.

Faites cuire un canard comme il est dit à l'article *Canard braisé*, et dressez-le sur une purée de navets. On peut aussi dresser le canard d'abord, et le masquer avec la purée.

Canard à la purée de lentilles.

Faites une purée de lentilles comme il est dit au chapitre I; ajoutez-y un fort morceau de beurre fin, et dressez sur cette purée un canard cuit comme il est dit à l'article *Canard braisé.*

Canard en aiguillettes.

Flambez un canard, rentrez-lui le croupion, troussez-lui les pattes sous les cuisses, puis vous couperez les filets en aiguillettes, mais sans les lever, et vous le ferez cuire comme il est dit à l'article *Canard braisé.* Hachez des échalottes; faites-les cuire dans un peu de consommé avec un peu de muscade, du gros poivre et un jus de citron. Le canard étant cuit, faites-le égoutter, dressez-le, et versez dessus la préparation dont nous venons de parler.

Canard farci.

Désossez un canard et remplissez-le avec une farce cuite préparée comme il est dit au chapitre III. Cousez la peau du canard et ficelez-le de manière à ce qu'il conserve une belle forme, puis vous le ferez cuire comme il est dit à l'article *Canard braisé.* Emondez des marrons et faites-les cuire dans un peu de sauce espagnole à laquelle vous ajouterez un verre de vin blanc, un morceau de beurre fin et un peu de gros poivre. Le tout étant préparé, faites égoutter le canard, dressez-le, et versez le ragoût de marrons dessus.

Cuisses de canard en macédoine.

Désossez des cuisses de canard, saupoudrez-les de sel et

de poivre; remplacez les os par un peu de farce cuite préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*, puis vous recoudrez les chairs, et vous ferez cuire ces cuisses dans une casserole, avec des bardes de lard, deux ognons, deux carottes, un bouquet garni; le tout mouillé avec du bouillon. D'autre part, préparez une macédoine de légumes, comme il est dit au chapitre III; dressez cette macédoine, placez les cuisses de canard dessus, glacez-les avec de la glace de volaille, et servez.

Filets de canard à l'orange.

Levez des filets de canard, et faites-les mariner dans de l'huile avec un ognon coupé par tranches, du persil, du sel et du poivre. Embrochez les filets avec un atelet, couchez cet atelet sur broche, et faites tourner pendant trois quarts d'heure. Débrochez ensuite les filets et mettez-les dans un peu de glace de viande bien chaude. D'autre part, vous ferez réduire un peu de sauce espagnole; vous y ajouterez le jus d'une orange, un peu de zeste, du gros poivre. Versez cette sauce sur un plat, et dressez dessus les filets bien glacés.

Caneton au verjus.

Faites cuire un caneton, comme il est dit à l'article *Canard braisé*, dressez-le, et versez dessus de la sauce espagnole réduite, dans laquelle vous aurez fait cuire des grains de verjus.

Caneton aux petites racines.

Préparez un ragoût de petites racines, comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*, et dressez sur ce ragoût un caneton que vous aurez fait cuire comme il est dit plus haut, à l'article *Canard braisé*.

Caneton aux petits pois.

Faites un roux, comme il est dit au chapitre III; mouillez le avec du consommé, et mettez dans cette préparation un caneton bien flambé et troussé; mettez, en même temps, un litre de petits pois, un bouquet de persil, et faites cuire le tout sur un feu modéré; dressez ensuite le caneton, et versez dessus les petits pois, après avoir ôté le bouquet de persil.

Caneton aux concombres.

Faites cuire des concombres dans du velouté, comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*, et versez ce ragoût

sur un caneton que vous aurez fait cuire comme il est dit plus haut, à l'article *Canard braisé.*

Caneton au vert-pré.

Préparez une sauce ravigote verte, comme il est dit au chapitre III, et versez-la sur un caneton braisé.

Caneton au beurre d'écrevisses.

Mettez dans une sauce espagnole du beurre d'écrevisses, préparé comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures;* faites chauffer la sauce, et, lorsque le tout sera bien mélangé, vous le verserez sur un caneton, comme il est dit aux deux articles précédens.

DE L'OIE.

L'oie sauvage, de même que le canard sauvage, ne se mange ordinairement que rôtie; l'oie domestique s'emploie, en cuisine, de plusieurs manières, que nous allons indiquer; pour être bonne, cette oie doit être jeune et très grasse.

Oie rôtie.

Flambez, épluchez et videz votre oie, troussez-la les pattes en dehors, bridez-la, et mettez-la à la broche; pendant qu'elle cuira, vous semerez dessus un peu de sel fin. Cinq quarts d'heure de cuisson suffisent.

Oie en daube.

Après avoir paré une oie, comme ci-dessus, piquez-la avec des lardons moyens bien assaisonnés et marinés, avec du sel, poivre et fines herbes hachées. Ficelez-la ensuite, et faites-la cuire dans une braisière avec moitié bouillon, moitié vin blanc, un peu d'eau-de-vie, du sel, du poivre et un bouquet garni. L'oie étant cuite, vous la dresserez sur un plat; puis vous passerez et dégraisserez le fond de cuisson, vous le ferez réduire, et le verserez sur l'oie. Laissez refroidir, et servez quand le tout sera en gelée.

Oie à la flamande.

Faites cuire une oie comme il est dit à l'article précédent, puis vous la dresserez sur une garniture à la flamande, dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Oie à l'allemande.

Flambez et troussez une oie, et faites-la cuire dans un mé-

lange de bouillon et de vinaigre, avec des morceaux de lard, un jarret de veau, trois ou quatre ognons, autant de carottes, un bouquet garni, un peu de sel et du gros poivre. Otez l'oie quand elle sera cuite; dégraissez le fond de cuisson, passez-le, et clarifiez-le en le faisant bouillir et jetant dedans des blancs d'œufs battus dans de l'eau, et en l'écumant soigneusement. Passez de nouveau ce fond de cuisson, et déposez-le dans un endroit frais pour qu'il prenne en gelée. Lorsque vous voudrez servir l'oie, vous couperez la gelée par morceaux d'une forme agréable, et vous la garnirez avec ces morceaux.

Oie à l'anglaise.

Coupez une certaine quantité d'ognons par petits morceaux carrés; faites-les revenir dans du beurre sans cependant leur faire prendre couleur, puis vous les mouillerez avec un peu de consommé, et les ferez cuire. Hachez le foie d'une oie, et mêlez-le avec ces ognons; ajoutez-y du poivre et du sel, un peu de sauge; mêlez bien le tout ensemble, et mettez cette préparation dans le corps de l'oie. Cousez et bridez cette oie; faites-la cuire à la broche, et dressez-la sur un peu de glace de viande.

Oie à la providence.

Lavez, brossez et pelez trois ou quatre livres de truffes, selon que l'oie est plus ou moins forte. Mettez dans une casserole toute la graisse que vous pourrez retirer de votre oie; mettez en même temps les truffes, et les pelures de truffes que vous aurez hachées bien menu. Passez le tout au feu pendant un quart d'heure, puis vous emplirez le corps de l'oie avec cette préparation; cousez et bridez l'oie, et faites-la cuire dans une braisière avec des tranches de jambon, des morceaux de veau, quelques ognons et carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec moitié consommé et moitié vin de Madère. Faites cuire à part, dans du consommé, deux douzaines de petites saucisses, autant de morceaux de petit lard, autant de truffes, autant de champignons, autant de marrons, autant de quenelles de volaille, autant de crêtes et rognons de coq. L'oie étant cuite, dégraissez et passez le fond de cuisson, et mettez dedans tous les ingrédiens dont nous venons de parler. Dressez l'oie, mettez la garniture autour, et versez la sauce dessus.

Oie à la chipolata.

L'oie à la chipolata se prépare comme celle dite à la providence, avec cette différence que l'on ne la truffe pas.

Oie farcie de marrons.

Otez la première peau à une certaine quantité de marrons, et jetez-les dans de l'eau bouillante afin de pouvoir enlever la seconde peau. Hachez une partie de ces marrons, et mettez-les dans une casserole, ainsi que ceux que vous laisserez entiers ; vous mettrez en même temps une demi-livre de chair à saucisses, un fort morceau de beurre, un peu de panne de cochon, le foie de l'oie, des échalottes, du persil, de la ciboule et la moitié d'une gousse d'ail hachés. Après avoir passé tout cela au feu pendant dix minutes, vous en emplirez le corps de l'oie, et vous la ferez cuire à la broche. D'autre part, vous ferez cuire des marrons dans du consommé, puis vous les mettrez dans une sauce espagnole réduite ; versez ce ragoût sur un plat, et dressez l'oie dessus.

Cuisses d'oie à la lyonnaise.

Mettez de la graisse d'oie sur un plat à sauter ; posez les cuisses d'oie sur cette graisse, et faites-les cuire en les retournant de temps en temps. Coupez des ognons en anneaux ; faites-les frire dans de la graisse d'oie ; puis vous dresserez les cuisses sur une sauce poivrade préparée comme il est dit au chapitre III, et que vous recouvrirez de vos ognons.

Ailes et cuisses d'oie à la bayonnaise.

Mettez à la broche des oies bien grasses ; ôtez-les dès qu'elles seront cuites aux trois quarts ; levez-en les cuisses et les ailes, et arrangez-les bien serrées dans un pot de grès ; saupoudrez-les de poivre et de sel ; mettez entre chaque lit quelques feuilles de laurier. Vous ferez fondre ensuite toute la graisse d'oie que vous aurez mise de côté ; vous y ajouterez une égale quantité de sain-doux, et vous verserez le tout sur les ailes et cuisses d'oie. Il faut qu'il y ait assez de graisse pour que le pot soit rempli. On laisse refroidir cette préparation pendant vingt-quatre heures, puis on couvre le pot avec un parchemin.

Lorsque l'on veut employer les ailes et cuisses d'oie ainsi conservées, on les lave à l'eau chaude, on les trempe dans des œufs battus et assaisonnés, puis dans de la mie de pain ; on les fait griller, et on les sert sur une sauce ravigote. On peut aussi

les faire cuire dans une casserole avec du lard, un bouquet garni, quelques ognons et carottes, le tout mouillé avec du bouillon, et lorsqu'elles sont ainsi cuites, les servir avec des garnitures de plusieurs espèces, telles que petites racines, champignons, chicorée, etc.

Cuisses d'oie à la purée.

Après avoir désossé des cuisses d'oie jusqu'au joint de l'intérieur, vous saupoudrerez les chairs d'un peu de sel et de poivre, et remplirez le vide avec du lard haché bien menu; puis vous coudrez les peaux, et vous mettrez ces cuisses dans une casserole, entre des bardes de lard; vous ajouterez quelques parures de viande, un bouquet garni, deux ou trois carottes, autant d'ognons; vous mouillerez avec du consommé, et vous ferez cuire sur un feu très doux. Lorsque les cuisses seront cuites, vous en ôterez le filet, vous les dresserez sur une purée de légumes ou de racines, et vous les glacerez avec de la glace de volaille.

Aiguillettes d'oie.

Levez les aiguillettes d'une oie cuite à la broche, dressez-les, et versez dessus une sauce espagnole réduite, dans laquelle vous aurez mis le jus de l'oie, un peu de gros poivre, et un jus de citron: il ne faut pas que la sauce soit bouillante en la versant.

DU PIGEON.

Les meilleurs pigeons sont les *cauchois* et ceux dits *de volière*; cependant on emploie aussi très souvent en cuisine les pigeons bisets. Il y a deux autres sortes de pigeons, qui sont le pigeon *gautier*, dont on fait des garnitures, et le *ramier* ou pigeon sauvage, qui n'est bon que jeune et rôti.

Pigeon rôti.

Après avoir bien flambé et épluché un pigeon cauchois ou de volière, vous le briderez et le barderez avec une barde de lard très mince et une feuille de vigne, puis vous le mettrez à la broche. Si le pigeon est jeune et tendre, trois quarts d'heure de cuisson suffiront.

Pigeon à la crapaudine.

Videz et flambez un pigeon; troussez-lui les pattes en dedans, et fendez-le en deux par le dos, mais sans séparer entièrement les deux parties; applatissez-le, et faites-le mariner dans de

l'huile, avec du poivre, du sel, des champignons, de la ciboule et du persil hachés; panez-les ensuite, puis vous les arroserez avec la marinade, et vous les ferez griller sur un feu peu ardent. Mettez dans un mortier un ognon et du verjus; pilez bien ces deux ingrédiens, et mettez-en le jus dans un peu de consommé, avec du gros poivre et un peu de sel; faites chauffer ce mélange, mettez-le sur un plat, et dressez le pigeon dessus.

Pigeons en compote.

Videz et flambez de jeunes pigeons; troussez-leur les pattes dans le corps; supprimez les ailerons et le cou, et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre. Lorsqu'ils seront bien revenus, vous les saupoudrerez de farine et vous mouillerez avec moitié vin blanc et moitié consommé; vous ajouterez un peu de sel, du gros poivre, un bouquet garni, des truffes et des champignons, des ris de veau, des foies gras. Faites cuire sur un feu modéré, puis vous dresserez les pigeons, et vous mettrez une garniture autour. Passez et dégraissez le fond de cuisson; faites-le réduire, ajoutez-y un jus de citron, et versez-le sur les pigeons.

Pigeon à la casserole.

Videz et flambez un beau pigeon de volière; troussez-lui les pattes dans le corps, et fendez-le par le dos, comme il est dit plus haut à l'article *Pigeon à la crapaudine*; saupoudrez-le de sel, poivre et aromates pilés, puis vous le mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre fin, et vous le ferez cuire sur un feu très ardent, en ayant soin de le retourner souvent. Dressez le pigeon quand il sera cuit, puis vous mettrez dans la casserole un peu de velouté réduit, un jus de citron; vous mêlerez bien le tout, et vous le verserez sur le pigeon.

Pigeon aux petits pois.

Le pigeon étant vidé et flambé, vous lui trousserez les pattes en dedans, et vous le couperez en deux, puis vous le mettrez dans une casserole avec un bouquet de persil, un fort morceau de beurre fin, un litre de petits pois, le tout mouillé avec du bouillon. Faites bouillir doucement jusqu'à ce que le tout soit cuit, puis vous dresserez le pigeon; vous mettrez dans les pois une liaison de jaunes d'œufs, un peu de beurre manié avec une pincée de farine; vous remuerez bien le tout sans le mettre sur le feu, de peur que la liaison ne tourne, et vous le verserez sur le pigeon, après avoir ôté le bouquet de persil.

Pigeon aux petites racines.

Foncez une casserole avec des bardes de lard, et mettez-y un pigeon que vous aurez flambé, troussé et bridé ; mettez quelques bardes de lard par dessus ; ajoutez des débris de volaille, des morceaux de jambon, deux carottes, deux ognons, un bouquet garni ; mouillez avec du consommé et faites cuire sur un feu modéré. Débridez et dressez le pigeon dès qu'il sera cuit ; arrangez autour des laitues cuites dans du consommé, et versez dessus un ragoût de petites racines.

Pigeons en papillotes.

Coupez en deux des pigeons dont vous aurez supprimé les pattes et troussé les cuisses en dedans ; saupoudrez-les de sel et poivre, et faites-les revenir dans du beurre avec une égale quantité d'huile et de lard râpé, jusqu'à ce qu'ils soient cuits aux trois quarts ; ôtez les pigeons, et mettez dans la casserole des échalotes, du persil, des champignons, le tout haché très menu. Après avoir fait revenir des ingrédiens, vous les verserez sur les pigeons, et vous laisserez refroidir le tout, puis vous mettrez chaque moitié de pigeon en papillote, en procédant comme il est dit à l'article *Côtelettes de veau en papillotes.*

Pigeons en macédoine.

Après avoir troussé et bridé des pigeons, mettez-les dans une casserole, entre des bardes de lard, avec des tranches de jambon et de veau, des ognons, des carottes, un bouquet garni ; mouillez le tout avec du consommé, et faites cuire sur un feu peu ardent. Débridez les pigeons quand ils seront cuits ; dressez-les en couronne, et versez dans le milieu du plat une macédoine de légumes dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Pigeons à la chipolata.

Les pigeons étant cuits comme il est dit à l'article précédent, vous les débriderez et les dresserez. D'autre part, vous aurez préparé un ragoût à la chipolata de la manière indiquée au chapitre III, et vous verserez ce ragoût sur les pigeons.

Pigeons en chartreuse.

Faites blanchir à l'eau bouillante, puis cuire dans du consommé des carottes et des navets que vous aurez tournés de manière à ce qu'ils soient tous de la même grosseur ; faites

cuire de la même manière des choux, des laitues, des haricots verts et des petits pois. D'autre part, vous trousserez et briderez des pigeons, et vous les ferez cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des morceaux de jambon, des parures de viande, des ognons, des carottes et un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon non dégraissé. Beurrez bien le fond d'un moule, et décorez-le avec des carottes et des navets taillés en ronds, losanges etc., des haricots verts, des petits pois, etc. Vous dresserez contre les parois les carottes et navets tournés en petits bâtons, de manière à figurer des colonnes; garnissez le fond et les parois avec des choux et des laitues que vous foulerez un peu; mettez vos pigeons au milieu, et recouvrez-les avec le reste des laitues et des choux. Faites chauffer cette préparation au bain-marie, puis vous poserez un plat sur le moule, et vous le renverserez; arrosez la chartreuse avec un peu de sauce espagnole que vous aurez fait réduire et dans laquelle vous aurez mis un peu de beurre fin. Servez le plus chaud possible.

Pigeons à la financière.

On se sert, pour mettre à la financière, de pigeons dits *gautiers*. Après les avoir flambés et troussés, on les fait revenir dans du beurre, avec un jus de citron, un peu de sel et du gros poivre, puis on les mouille avec du consommé; on ajoute des bardes de lard, des tranches de jambon, des parures de viande, des carottes et ognons et un bouquet garni. Dressez les pigeons quand ils seront cuits, et versez dessus un ragoût à la financière, préparé comme il est dit au chapitre III.

Pigeons à l'Aurore.

Troussez et bridez des pigeons gautiers, puis vous les sauterez au beurre, avec un jus de citron, du sel, du poivre et un peu de muscade râpée. Lorsque les pigeons commenceront à prendre couleur, vous les saupoudrerez de farine; vous mouillerez avec du bouillon, et vous ajouterez des champignons hachés, une feuille de laurier, un ognon et un clou de girofle. Otez les pigeons dès qu'ils seront cuits; ôtez aussi l'ognon et la feuille de laurier; faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse, versez-la sur les pigeons et laissez refroidir le tout. Les pigeons étant bien garnis de leur sauce, vous les tremperez dans de la mie de pain; puis vous étendrez dessus des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, et vous les tremperez de nouveau dans de la mie de pain; faites

frire les pigeons ainsi préparés, mettez dessus un peu de persil frit, et servez.

Pigeons à la monarque.

Flambez des pigeons gautiers tout nouveaux, et faites-les revenir comme il est dit à l'article précédent. Foncez une casserole avec des bardes de lard; mettez les pigeons dessus avec un bouquet garni, et mouillez avec moitié consommé et moitié vin blanc; mettez dessus un rond de papier beurré, couvrez la casserole, et faites cuire les pigeons avec feu dessous et dessus. D'autre part, vous préparez un ragoût à la Toulouse, comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*. Dressez ce ragoût sur un plat, arrangez vos pigeons dessus, glacez-les, et servez.

Pigeons en caisse.

Videz et flambez des pigeons gautiers; désossez-en les reins, et remplissez les avec une farce composée de foies de volaille et de fines herbes, sel, poivre et muscade. Faites une caisse de papier comme un biscuit, mais beaucoup plus grande; huilez-la, et garnissez-en le fond avec un peu de la farce dont nous venons de parler; posez les pigeons dessus, couvrez-les de bardes de lard, et faites griller cette caisse sur un feu très doux. Les pigeons étant cuits, vous ôterez le lard, vous glacerez les pigeons avec de la glace de volaille, et vous verserez dessus une sauce italienne préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*.

Pigeons à la cuillère.

Videz et flambez des pigeons gautiers; faites-les revenir dans du beurre, avec du sel, du poivre et un jus de citron, puis vous mouillerez avec du consommé; vous ajouterez du lard, des tranches de jambon, des parures de viande, deux ognons, deux carottes et un bouquet garni. Donnez une demi-heure de cuisson, après quoi vous ferez égoutter les pigeons, et vous les dresserez sur une sauce hollandaise, en mettant une grosse écrevisse entre chaque pigeon. Glacez les pigeons avec de la glace de volaille, et servez.

Côtelettes de pigeons panées et grillées.

Vos pigeons étant bien vidés et flambés, vous les fendrez en deux le plus également possible; puis vous passerez une patte en dedans de chaque moitié, et vous la ferez sortir près

du croupion, de manière à ce qu'elle figure l'os d'une côtelette. Saupoudrez ces moitiés de pigeon de sel et de poivre, puis vous les tremperez dans du beurre tiède, et ensuite dans de la mie de pain. Faites griller ces espèces de côtelettes, et lorsqu'elles seront cuites et bien jaunes, vous les dresserez sur un peu de jus de viande réduit.

Côtelettes de pigeons sautées.

Levez les filets de plusieurs pigeons; parez-les de manière à leur donner la forme de petites côtelettes, et fichez dans chaque morceau un os de l'aileron que vous aurez approprié en conséquence. Faites sauter ces côtelettes au beurre, en ayant soin de les retourner quand elles seront cuites d'un côté. Lorsqu'elles seront entièrement cuites, vous les dresserez en couronne, puis vous mettrez dans le plat à sauter un peu de sauce espagnole, un peu de glace de viande; vous ferez réduire pendant quelques instans, et vous verserez cette sauce sur les côtelettes.

Pigeons ramiers braisés.

Ayez des ramiers bien jeunes, c'est-à-dire des *ramereaux*; après les avoir vidés et flambés, vous les parerez, et vous les ferez cuire dans une casserole entre des bardes de lard, avec des tranches de jambon, des parures de viande, des ognons, des carottes, un bouquet garni, le tout mouillé avec du bouillon et un peu de vin blanc. Au bout d'une heure de cuisson, vous ferez égoutter les ramereaux, et vous les dresserez sur une sauce poivrade préparée comme il est dit au chapitre III.

Ramereaux en marinade.

Après avoir vidé et flambé des ramereaux, dépecez-les, faites-les mariner dans de l'huile avec une bonne quantité de jus de citron, du sel et du poivre, des branches de persil et un ognon coupé par tranches; puis vous tremperez ces ramereaux dans de la farine, et vous les ferez frire dans de la friture modérément chaude. Faites frire en même temps un peu de persil; dressez vos ramereaux en buisson, et posez le persil dessus.

Ramereaux à l'étouffade.

Vos ramereaux étant vidés et flambés, vous les larderez avec des lardons fortement assaisonnés de sel, poivre, épices

et aromates pilés, puis vous les ferez cuire comme il est dit ci-dessus, à l'article *Ramereaux braisés*, avec cette différence, que vous mettrez moins de mouillement. Lorsque les ramereaux seront cuits, vous les ferez égoutter, vous les dresserez; puis vous dégraisserez et vous passerez le fond de cuisson, vous le ferez réduire à demi-glace, et vous le verserez sur les ramereaux.

Des tourtereaux.

On ne fait pas usage en cuisine des tourtereaux de volière, dont la chair a peu de goût; mais il n'en est pas de même des tourtereaux sauvages. Ces derniers sont assez estimés; mais on ne les mange que rôtis, à la façon des pigeons de volière.

Des ortolans, des rouge-gorges, etc.

Ces petits oiseaux pourraient être classés parmi le gibier; cependant, comme on en élève maintenant en volière, nous dirons ici qu'ils ne sont véritablement bons qu'à la broche. Pour les faire rôtir, on les enveloppe chacun dans une petite barde de lard fort mince; on les embroche avec des atelets que l'on attache ensuite sur une broche, et on leur donne un quart d'heure de cuisson.

Le roi Louis XVIII, dont les talens culinaires étaient justement appréciés, ne mangeait les ortolans qu'en purée, avec des truffes; et dans ce cas, il les préparait lui-même. Un jour il en mangea une énorme quantité en compagnie du duc d'Escars, son convive ordinaire en pareille circonstance; le duc en eut une indigestion dont il mourut. « Ce pauvre d'Escars, dit le roi, j'étais bien sûr d'avoir un meilleur estomac que lui. »

Il paraît cependant que cette purée d'ortolans est un mets peu estimé des gourmets, car on semble y avoir renoncé. Peut-être aussi le prince a-t-il emporté dans la tombe le secret de la faire bonne.

CHAPITRE X.

DU GIBIER.

DU SANGLIER.

La chair du sanglier est peu estimée, si ce n'est par quelques chasseurs ; encore faut-il qu'elle soit faisandée et marinée ; dans tous les cas, on peut la remplacer par la chair du cochon, à laquelle il est facile de donner le haut goût qui distingue celle de sanglier : nous indiquerons plus loin ce procédé.

Boudin de sanglier.

Il est bien rare que les chasseurs songent à recueillir le sang du sanglier, et alors même qu'ils y songeraient, cela leur serait presque impossible, vu le manque d'ustensiles et d'ingrédiens nécessaires. Le sang du sanglier se coagule promptement ; il faudrait donc, pour pouvoir en tirer parti, le remuer avec soin en le recueillant, et y mêler une certaine quantité de vinaigre, ou de verjus, ou de quelqu'autre acide. On pourrait alors en faire du boudin, et dans ce cas, on opérerait comme il est dit plus haut, pour le boudin de cochon.

Cuisse de sanglier braisée.

Flambez et échaudez une cuisse de sanglier, puis vous la désosserez, en ne laissant que l'extrémité inférieure de l'os, et vous la piquerez avec des lardons bien assaisonnés de sel, poivre, épices et fines herbes. Mettez cette cuisse dans un grand vase, couvrez-la de sel, poivre, ognons, ciboules, thym, persil, genièvre, basilic et laurier ; couvrez le vase, et laissez les choses en cet état pendant huit jours. Au bout de ce temps, vous ferez égoutter la cuisse de sanglier, vous l'enve-

lopperez dans un linge, et la ficellerez pour qu'elle ne se déforme pas ; puis vous la ferez cuire dans une braisière, avec trois litres d'eau, six litres de vin blanc, des ognons, des carottes, un fort bouquet garni, et vous verserez sur le tout la marinade dans laquelle la cuisse aura passé huit jours. Donnez sept ou huit heures de cuisson ; puis vous ôterez la cuisse de la braisière, vous en enleverez la couenne, et vous semerez de la chapelure sur la graisse. Servez-la froide.

Jambon de sanglier.

On peut employer, pour mettre en jambon, l'épaule et la cuisse du sanglier ; mais cette dernière est préférable. Dans tous les cas, ce jambon se prépare comme celui de cochon. *(Voir cet article plus haut.)*

Hure de sanglier.

Voyez, plus haut, la manière de préparer la hure de cochon, et usez des mêmes procédés pour la hure de sanglier.

Côtelettes de sanglier grillées.

Levez et parez des côtelettes de sanglier ; trempez-les dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain mêlée de sel et poivre : faites-les griller, et dressez sur un peu de jus de viande réduit. On peut aussi faire griller les côtelettes de sanglier sans les paner ; alors on les sert sans sauce.

Côtelettes de sanglier sautées.

Lorsque les côtelettes sont coupées et parées, mettez-les sur un plat à sauter, avec du beurre, du sel et du poivre, et faites-les sauter sur un feu ardent, en ayant soin de les retourner quand elles seront cuites d'un côté. Dressez les côtelettes lorsqu'elle seront entièrement cuites ; mettez sur le plat à sauter un peu de sauce espagnole, autant de vin blanc ; faites réduire ce mélange, et versez-le sur les côtelettes.

Filet de sanglier.

Après avoir paré un filet de sanglier, c'est-à-dire l'avoir débarrassé des peaux et des nerfs qui s'y trouvent, vous le ferez mariner dans de l'huile avec force jus de citron, du sel et du poivre, du persil en branches, deux ou trois feuilles de laurier, et des ognons coupés par tranches. Lorsque le filet aura passé trois ou quatre jours dans cette marinade, vous le ferez égout-

ter, puis vous le ferez cuire dans une braisière avec du lard, du jambon, des débris de viande, trois carottes, autant d'ognons, un bouquet garni, le tout mouillé avec moitié bouillon et moitié vin blanc. Faites égoutter le filet quand il sera cuit; dressez-le sur une sauce piquante dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures;* glacez-le, et servez.

DU MARCASSIN.

Quoique le marcassin ressemble au cochon de lait, il ne se prépare pas de la même manière, il faut le dépouiller jusqu'aux épaules, et ne laisser que la peau de la tête, non que cette partie de la peau soit mangeable, mais au contraire parce que la tête n'étant bonne à rien, cela forme une espèce de parure. Le marcassin étant donc dépouillé comme nous venons de le dire, il faut le mettre dans du vinaigre, avec du poivre et du sel, du persil en branches, des ognons coupés par tranches, et des aromates de toute espèce; laissez-le dans cette marinade pendant deux jours, puis vous l'embrocherez et le ferez rôtir, après avoir eu soin d'envelopper la tête dans du papier beurré pour que le feu ait moins d'action dessus. Lorsqu'il sera cuit, vous le dresserez sur une sauce poivrade que vous aurez préparée comme il est dit au chapitre III.

Recette pour donner au cochon le goût du sanglier.

Mettez tout ou partie d'un cochon dépecé dans une marinade préparée comme il est dit à l'article *Marcassin*, et à laquelle vous ajouterez du brou de noix. Lorsque le cochon aura passé dix ou douze jours dans une marinade, sa chair sera semblable à celle du sanglier, et vous pourrez l'employer comme telle.

DU CHEVREUIL.

Le chevreuil n'est bon et tendre que lorsqu'il est un peu faisandé et mariné; les épaules et les cuisses peuvent se faire rôtir ou se mettre en civet; les filets sont la partie la plus estimée; au reste, les quartiers de derrière sont préférables à ceux de devant.

Cervelles de chevreuil.

Faites dégorger les cervelles de chevreuil; ôtez-en avec soin les fibres et le sang caillé, puis vous pourrez les faire frire, les mettre à la maître d'hôtel, au beurre noir, etc., en opérant comme il est dit plus haut pour les cervelles de veau; autrement, on les fait cuire dans une marinade, et on les sert avec une sauce appropriée.

Quartier de chevreuil rôti.

Piquez un quartier de chevreuil avec du lard bien assaisonné de sel, poivre, aromates pilés, puis vous le ferez mariner pendant deux ou trois jours dans du vinaigre avec du sel et du poivre, de l'ail, du laurier, du thym, des ognons, du persil. Faites égoutter le quartier de chevreuil lorsqu'il sera mariné; enveloppez-le avec un papier beurré et faites-le cuire à la broche; lorsqu'il sera presque cuit, vous ôterez le papier afin que le chevreuil prenne couleur. D'autre part, vous aurez préparé une sauce poivrade comme il est dit au chapitre III; vous mettrez cette sauce sur un plat, et vous dresserez le quartier de chevreuil dessus.

Carré de chevreuil rôti.

Parez un carré de chevreuil; cassez et enlevez les os du côté du filet, et piquez ce dernier avec du lard fin bien assaisonné. Faites ensuite mariner et rôtir le carré comme il est dit à l'article précédent, et servez avec la même sauce.

Epaule de chevreuil.

Après avoir levé les chairs d'une épaule de chevreuil, vous les piquerez avec du lard fin, et vous les ferez mariner pendant deux jours dans de bon vinaigre, avec sel, poivre, persil en branches et ognons en tranches; faites ensuite sauter ces chairs au beurre; dressez-les; mettez sur un plat à sauter un peu de sauce espagnole, autant de glace de viande; faites chauffer, mêlez bien, et versez cette sauce sur vos morceaux de chevreuil.

Filet de chevreuil rôti.

On pique un filet de chevreuil avec du lard fin bien assaisonné; on le fait mariner pendant deux jours, puis on le couche sur broche, et on le fait rôtir. On peut le servir sur une sauce poivrade ou sur une sauce tomate, ou bien sans aucune espèce de sauce.

Filets de chevreuil sautés.

Coupez et parez des filets de chevreuil; aplatissez-les un peu, et piquez-les avec du lard fin bien assaisonné; puis vous les ferez mariner et cuire comme il est dit ci-dessus à l'article *Épaule de chevreuil.*

Côtelettes de chevreuil.

Parez convenablement des côtelettes de chevreuil, puis vous

les saupoudrerez de sel et poivre, et vous le ferez sauter au beurre, en ayant soin de les retourner quand elles seront cuites d'un côté. Lorsque les côtelettes seront entièrement cuites, vous les dresserez, puis vous mettrez sur le plat à sauter un peu de glace de viande, quelques cuillerées de sauce espagnole; vous ferez chauffer le tout, et le verserez sur les côtelettes. On peut aussi, lorsqu'elles sont cuites de cette manière, les saucer avec une sauce piquante que l'on prépare comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*, et que l'on fait chauffer sur le plat à sauter, afin qu'elle se mêle avec le beurre dans lequel les côtelettes ont cuit, et la glace de viande qu'elles y ont laissée.

Civet de chevreuil.

Après avoir coupé une poitrine de chevreuil par morceaux d'égale grosseur, vous les ferez revenir dans du beurre; faites revenir, de la même manière, des morceaux de petit lard, puis vous ferez un roux, comme il est dit au chapitre III; vous mettrez le lard et le chevreuil dedans; vous ajouterez des champignons, des petits ognons, du sel, du poivre, un bouquet garni, et vous mouillerez le tout avec du vin, auquel vous mêlerez de l'eau à moitié. Le civet étant cuit, vous le dresserez avec les autres ingrédiens; vous dégraisserez la sauce que vous aurez fait réduire, et vous la verserez dessus.

Émincé de chevreuil.

Levez les chairs d'un quartier de chevreuil rôti et refroidi; ôtez-en les peaux et les nerfs, et coupez ces chairs par morceaux les plus minces qu'il vous sera possible de les obtenir. Préparez une sauce poivrade comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*, faites-la réduire, et mettez l'émincé de chevreuil dedans.

Émincé de chevreuil à l'ognon.

Après avoir préparé les chairs de chevreuil rôti et froid, comme à l'article précédent, vous couperez des ognons par tranches très minces, et vous les ferez cuire dans un mélange de sauce espagnole et de consommé. Les ognons étant cuits, et la sauce étant un peu épaisse, vous mettrez dedans les morceaux de chevreuil, vous ajouterez un peu de beurre fin, et vous dresserez.

Saucisses de chevreuil.

Hachez bien menu de la chair de chevreuil et moitié moins de lard; assaisonnez cela de sel, poivre, muscade; mêlez bien

le tout, divisez-le par petites portions, et enveloppez chacune dans de la crépine de cochon. Faites griller ces saucisses, et servez-les avec une sauce piquante, ou sans sauce.

Crépinettes de chevreuil.

Levez les chairs d'un quartier de chevreuil rôti; ôtez-en les peaux et les nerfs, et hachez-les très fin; joignez-y de la tétine de veau en quantité suffisante, des champignons et des truffes, puis jetez le tout dans de la sauce espagnole que vous aurez fait réduire. Laissez refroidir cette préparation; divisez-la par petites portions d'égale grosseur, et enveloppez chaque portion dans un morceau de crépinette de cochon. Dressez ces crépinettes de chevreuil sur un plat qui puisse aller au feu; posez ce plat sur un feu doux, et couvrez-le avec le four de campagne. Lorsque vos crépinettes auront pris couleur, vous mettrez dessous un peu de sauce tomate italienne, préparée comme il est dit au chapitre III, ou toute autre sauce de haut goût, et vous servirez.

Hachis de chevreuil.

Hachez bien menu des chairs de chevreuil rôti dont vous aurez extrait les peaux et les nerfs; hachez des fines herbes; faites-les cuire, et mêlez bien le tout ensemble. Préparez une sauce poivrade comme il est dit au chapitre III, faites-la réduire; mettez votre hachis dedans, remuez bien pour que cela se mêle, puis vous dresserez ce hachis, et vous l'entourerez de morceaux de mie de pain bien taillés et frits dans du beurre.

DU DAIM, DU CERF, ETC.

Les chairs du cerf, du daim, de la biche, ne s'emploient presque jamais en cuisine. Il y a cependant certains chasseurs qui aiment ces viandes, qui, dans tous les cas, se préparent comme celles du chevreuil.

DU LIÈVRE.

On reconnaît qu'un lièvre est jeune lorsqu'il a sur les pattes de devant, au-dessus du joint, une petite glande; les levrauts ont aussi le nez plus pointu et l'oreille plus tendre que les lièvres. Les lièvres sont de bien meilleur goût l'hiver que l'été; les lièvres de montagnes surtout ont un excellent fumet, et sont bien préférables à ceux de la plaine.

Lièvre en daube.

Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, vous le larderez avec

des lardons de moyenne grosseur et bien épicés, puis vous le ferez cuire dans du consommé avec des bardes de lard, la moitié d'un pied de veau, deux ognons, autant de carottes, un bouquet garni. Faites cuire sur un feu modéré. Le lièvre étant cuit, vous le faites égoutter; ensuite vous dégraisserez le fond de cuisson, vous le passerez et le clarifierez au blanc d'œuf, et vous le verserez sur ce lièvre. Servez-le froid.

Lièvre à l'anglaise.

Il faut dépouiller le lièvre avec le plus grand soin, à l'exception des oreilles et des pattes, que l'on échaude à l'eau bouillante pour en enlever le poil. Mettez dans un mortier le foie du lièvre, du beurre, des jaunes d'œufs, de la sauge, de l'ognon, une mie de pain mollet trempée dans du lait, du sel et du poivre. Pilez bien ces divers ingrédiens, et faites-en une farce avec laquelle vous remplirez le ventre du lièvre; puis vous coudrez la peau du ventre, vous lui maintiendrez les pattes avec une ficelle, de manière qu'elles soient ployées comme celles du lièvre au gîte, vous le couvrirez de bardes de lard, l'envelopperez de papier, et le ferez cuire à la broche. Lorsqu'il sera presque cuit, vous ôterez le lard et le papier, afin que le lièvre prenne couleur; puis vous étendrez de la gelée de groseilles sur un plat, et vous poserez le lièvre dessus.

Cuisses de lièvre à la poivrade.

Après avoir fait rôtir une certaine quantité de cuisses de lièvre, laissez les refroidir, supprimez-en tous les os, faites-les sauter dans une demi-glace, panez-les, disposez-les en rond sur un plat, et versez dans leur milieu une poivrade ou toute autre sauce piquante.

Lièvre à la Saint-Denis.

Piquez un lièvre comme il est dit à l'article précédent, et coupez-lui la tête, puis vous le ferez mariner pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre, avec des tranches d'ognon, des branches de persil, du thym, du laurier, du poivre et du sel. Le lièvre étant bien mariné, vous en pilerez le foie avec une égale quantité de lard, du sel, du poivre, des aromates. Le tout étant bien réduit en farce, vous ajouterez des jaunes d'œufs, et vous pilerez de nouveau pendant quelques instans, puis vous mettrez cette farce dans le ventre du lièvre, que vous aurez fait égoutter, et après en avoir cousu la peau, vous le ferez cuire comme il est dit plus haut à l'article *Lièvre en*

daube, en y ajoutant un peu de vin blanc. Le lièvre étant cuit, faites-le égoutter; passez et dégraissez votre fond de cuisson, faites-le réduire; ajoutez-y un peu de sauce espagnole; faites réduire une seconde fois, et lorsque ce mélange aura acquis une épaissenr convenable, vous le verserez sur le lièvre, que vous aurez dressé sur un plat ovale.

Lièvre rôti.

Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, vous en piquerez le râble avec du lard fin, puis vous le ferez cuire à la broche. D'autre part, vous en ferez revenir le foie dans du beurre et vous le pilerez. Vous ferez revenir dans le même beurre des échalotes hachées bien menu. Mouillez ces échalotes avec du vin blanc et un peu de bouillon; ajoutez-y le foie pilé, du poivre et du sel, et faites bouillir le tout pendant quelques instans. Le lièvre étant cuit et la sauce terminée, vous versez la sauce sur un plat et vous dressez le lièvre dessus. On peut aussi servir un lièvre rôti sans sauce.

Civet de lièvre.

Recueillez avec soin tout le sang d'un lièvre et mettez-le à part avec le foie. Coupez ensuite le lièvre par morceaux et faites-le revenir dans le beurre, ainsi qu'une certaine quantité de petit lard coupé par petits morceaux. Le tout étant bien revenu, vous jetterez dessus un peu de farine, et vous mouillerez avec de bon vin rouge; ajoutez le sang du lièvre, le foie que vous aurez pilé, des champignons, des petits ognons, du poivre et du sel, un bouquet garni, et faites cuire le tout avec feu dessous et dessus. Otez ensuite le bouquet garni, et dressez le civet.

Civet de lièvre à l'allemande.

Le civet étant préparé comme il est dit ci-dessus, quelques instans avant de le dresser, vous y ajouterez un fort morceau de sucre et un filet de vinaigre. Remuez bien jusqu'à ce que cela soit bien incorporé dans la sauce.

Filet de lièvre piqué.

Levez un filet de lièvre; enlevez la peau qui le couvre; parez-le bien et piquez-le avec du lard fin. Faites cuire ce filet dans une casserole dont vous aurez garni le fond avec des bardes de lard, en y ajoutant deux carottes et deux ognons coupés par tranches, un bouquet garni; le tout mouillé avec

du consommé et recouvert d'un rond de papier beurré. Le filet étant cuit, dressez-le sur une sauce poivrade préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures;* glacez-le et servez.

Filet de lièvre sauté.

Après avoir piqué un filet de lièvre comme il est dit à l'article précédent, vous le mettrez dans une marinade composée de vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, poivre et sel, et vous l'y laisserez pendant deux ou trois jours. Au bout de ce temps, faites égoutter le filet et faites-le sauter au beurre sur un feu ardent. Otez-le dès qu'il sera cuit; mettez sur le plat à sauter un peu de sauce espagnole; faites réduire presque à glace, et versez cette sauce sur le filet.

Pain de lièvre.

Pilez ensemble des filets de lièvre, de la tétine de veau et de la mie de pain mollet trempée dans du lait, le tout par égales parties; ajoutez-y, sans cesser de piler, du persil, des échalotes, du poivre, du sel et des jaunes d'œufs. Pilez à part le foie du lièvre, puis vous le mêlerez au reste. Garnissez le fond et les parois d'une casserole avec des bardes de lard; remplissez cette casserole avec la farce dont nous venons de parler, et mettez au bain-marie bien bouillant. Couvrez la casserole, mettez du feu sur le couvercle, et donnez deux heures de cuisson. Dressez ensuite le pain de lièvre en le renversant sur un plat; glacez-le et versez dessous un peu d'essence de gibier.

Boudin de lièvre.

Préparez une farce comme il est dit à l'article précédent, puis vous jetterez un peu de farine sur une table, et vous coulerez dessus la farce, à laquelle vous donnerez la forme du boudin. Jetez ce boudin dans de l'eau bouillante, retirez-le presque aussitôt, trempez-le dans du beurre tiède, puis dans de la mie de pain mêlée d'un peu de sel et poivre; faites griller ce boudin sur un feu très doux, et servez-le sec ou avec un peu de jus de viande dessous.

DU LEVRAUT.

Les articles suivans peuvent se rapporter aussi bien au lièvre qu'au levraut.

Levraut sauté.

Dépecez un levraut, et faites-le sauter au beurre dans une

casserole sur un feu très ardent. Le levraut étant à moitié cuit, saupoudrez-le de farine et de fines herbes hachées bien menu; mouillez avec moitié vin blanc et moitié consommé, et laissez bouillir jusqu'à ce que le levraut soit entièrement cuit. Dressez le levraut, faites réduire la sauce, versez-la dessus et servez.

Levraut à la tartare.

On peut mettre à la tartare un levraut entier; mais ordinairement on n'accommode de cette façon que le râble. Pour cela, on le fait revenir dans du beurre, avec du sel, du poivre et une pointe d'ail. Trempez ce râble tout chaud dans de la mie de pain mêlée de sel et poivre; faites-le griller. D'autre part, vous préparerez une rémolade comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures;* mettez cette rémolade sur un plat, et dressez le râble de levraut dessus.

Levraut en caisse.

Après avoir dépouillé et dépecé un levraut, vous ferez revenir dans du beurre des champignons, des échalotes, du persil, une gousse d'ail, le tout haché bien menu; ajoutez du sel, du poivre, de la muscade, et mouillez avec du vin blanc. Mettez dans cette préparation le levraut dépecé, et faites le cuire sur un feu très vif. Otez le levraut dès qu'il sera cuit; ajoutez à la préparation dans laquelle il aura cuit un peu de sauce espagnole, et faites réduire ce mélange. Lorsque cela aura acquis l'épaisseur convenable, vous le verserez sur le levraut, et vous laisserez refroidir le tout. Faites une grande caisse de papier, garnissez-en le fond et les parois avec des bardes de lard; mettez dedans le levraut bien garni de sa sauce, et posez la caisse sur le gril. Lorsque le papier commencera à se colorer et que la chaleur aura pénétré la caisse de toutes parts, vous l'ôterez du feu, vous verserez dessus un peu de sauce espagnole réduite, et vous servirez.

Filets de levraut en serpent.

Levez et parez des filets de levraut; piquez-les de lard fin, à l'exception du gros bout que vous taillerez de manière à ce qu'il ressemble à une tête de serpent; puis vous les ferez cuire dans une casserole, entre des bardes de lard, avec une marinade cuite, préparée comme il est dit au chapitre III.

D'autre part, vous pilerez des chairs de perdreau, lapereau, levraut, etc., en les mouillant de temps en temps avec de

l'essence de gibier. Passez cette purée à l'étamine, en la foulant avec le dos d'une cuillère de bois; assaisonnez-la de sel et poivre, faites-la chauffer au bain-marie, puis vous la mettrez sur un plat; vous dresserez dessus les filets de levraut, en leur donnant, autant que possible, la forme de serpent, et vous les glacerez.

Filets de levraut frits.

Après avoir levé des filets de levraut, vous les fendrez en deux dans toute leur longueur, mais sans séparer tout-à-fait les deux parties. Pilez dans un mortier d'autres filets de levraût avec de la tétine de veau, de la mie de pain mollet trempée dans du consommé, du sel, du poivre, du persil, des échalotes et des jaunes d'œufs. Passez cette farce à l'etámine, puis vous l'étendrez sur la partie intérieure des filets; vous rapprocherez les deux côtés de ces filets, puis vous les tremperez dans du beurre tiède et dans de la mie de pain; trempez-les ensuite dans des jaunes d'œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette, puis une seconde fois dans de la mie de pain; faites-les frire, et dressez-les sur une sauce poivrade, préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Filets de levraut en bigarrure.

Ciselez deux filets de levraut, et incrustez-les de blancs de volaille et de truffes, puis vous les ferez sauter au beurre; parez deux autres filets de levraut, en les trempant d'abord dans du beurre tiède, et ensuite dans de la mie de pain mêlée de sel et poivre, puis vous les ferez griller. Arrangez les filets en forme de couronne, en mettant successivement un filet sauté et un filet grillé; glacez-les, et versez dans leur milieu une purée de champignons préparée comme il est dit au chapitre III.

Filets de levraut à la provençale.

Après avoir levé des filets de levraut, piquez-les moitié avec des anchois bien lavés, et moitié avec du lard fin. Faites sauter ces filets sur un feu très ardent, avec de l'huile, du poivre et du sel, des échalotes et de l'ail hachés. Mélangez, par parties égales, du consommé et de la sauce espagnole, ajoutez-y un peu de vinaigre à l'estragon, faites bouillir ce mélange, et dégraissez-le. Mettez cette préparation sur un plat, dressez vos filets dessus, glacez-les, et servez.

Côtelettes de levraut.

Après avoir levé des filets de levraut, vous les taillerez par morceaux en forme de petites côtelettes, et vous ficherez dans chaque morceau ainsi taillé, un os de côte du levraut dont vous aurez fait bouillir la carcasse, afin d'en pouvoir détacher les os et les avoir bien nets. Trempez ces côtelettes dans du beurre tiède d'abord, puis dans de la mie de pain mêlée d'un peu de sel et poivre; mettez-les sur le gril, faites-les cuire sur un feu très doux, et lorsqu'elles seront de belle couleur, vous les dresserez sur un peu de jus de viande ou sur une sauce tomate italienne, préparée comme il est dit au chapitre III.

Quenelles de levraut.

Levez des filets de levraut, parez-les, et ôtez-en avec soin les peaux et les nerfs, puis vous les pilerez dans un mortier avec un fort morceau de beurre fin, et un morceau de mie de pain mollet trempé dans du consommé. Après avoir pilé pendant quelques instans, vous ajouterez un peu de muscade, du sel et du poivre, des jaunes d'œufs, et vous pilerez de nouveau. Ajoutez encore des blancs d'œufs battus en neige. Pilez encore pendant quelques instans, puis moulez les quenelles en les saupoudrant de mie de pain; faites-les frire, et dressez-les avec un peu de persil frit.

Escalopes de levraut.

Coupez des filets de levraut par petits morceaux d'un pouce carré et bien minces, et faites-les sauter au beurre. En même temps, vous ferez un roux, dans lequel vous mettrez les débris du levraut et d'autre gibier si vous en avez, du lard, du jambon, deux ou trois ognons, autant de carottes, un bouquet garni; mouillez avec moitié consommé et moitié vin rouge, et faites bouillir pendant trois heures. Le tout étant cuit, vous dégraisserez et passerez le fond de cuisson, puis vous le ferez réduire jusqu'à ce qu'il ait acquis une épaisseur convenable. Alors vous jetterez dedans les filets de levraut, coupés et cuits comme nous l'avons dit plus haut; vous ajouterez des champignons cuits dans un blanc, et coupés comme les filets; puis vous ferez une liaison avec le sang du levraut que vous aurez recueilli, et vous servirez.

Cuisses de levraut en papillote.

Levez et piquez des cuisses de levraut, mettez-les dans une

casserole avec des champignons, des échalotes et des fines herbes : le tout bien haché; mouillez avec du vin blanc. Ajoutez du poivre et du sel, et faites cuire. Laissez refroidir le tout; enveloppez les cuisses, bien garnies de fines herbes, dans une feuille de papier huilé, faites-les griller, et servez.

Reins de levraut.

Après avoir dépouillé et vidé un ou plusieurs levrauts, séparez-en la tête, les côtes, les peaux du ventre et les avant-cuisses; puis faites revenir dans du beurre assaisonné de sel, poivre, laurier, thym, échalotes; quand les reins seront à moitié cuits, laissez-les refroidir, applatissez-les, et faites-les griller après les avoir panés. Dressez-les ensuite avec une sauce à la moutarde.

DU LAPIN.

Il y a deux sortes de lapins dits *de garenne*, le lapin de plaine et celui de montagne. Le lapin de plaine est assez estimé, mais celui de montagne est préférable. Quant aux lapins qu'on élève dans les habitations, il n'est supportable qu'autant qu'on le nourrit d'herbes aromatiques : celui qu'on élève avec des choux ne vaut rien.

Lapin en galantine.

Il faut le désosser, le mettre sur un linge blanc, et verser dessus une bonne farce de viande, que vous étendrez fort mince; puis, sur cette farce, mettez un rang de lardons, un de lard, un de truffes, un de jaunes d'œufs durs; couvrez tout cela avec de la farce, roulez votre lapin, et prenez garde de déranger les lardons; enveloppez-le de bardes de lard et d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle, et faites-le cuire pendant trois heures, avec moitié bouillon et moitié vin blanc, sel, gros poivre, ognons, un bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, et servez-le froid.

Gibelotte de lapin.

Après avoir coupé un lapin en morceaux, faites un roux avec une cuillerée de farine et un morceau de beurre; mettez-y les membres et le foie, et mouillez avec deux verres d'eau et de bouillon, et un verre de vin. Mettez un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle,

thym, laurier, basilic, sel, gros poivre. On peut aussi y ajouter des tronçons d'anguilles, mais seulement lorsqu'il sera à peu près cuit. Étant près de le servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, dans laquelle vous mettrez des câpres, un anchois haché et des croûtes passées dans du beurre.

Quenelles de lapin.

Levez des filets de lapin, parez-les, et ôtez-en avec soin les peaux et les nerfs, puis vous les pilerez dans un mortier avec un fort morceau de beurre fin et un morceau de mie de pain mollet trempé dans du consommé. Après avoir pilé pendant quelques instans, vous ajouterez un peu de muscade, du sel et du poivre, des jaunes d'œufs, et vous pilerez de nouveau; ajoutez aussi des blancs d'œufs battus en neige. Pilez encore pendant quelques instans, puis moulez les quenelles en les saupoudrant de mie de pain; faites-les frire, et dressez-les avec un peu de persil frit.

Croquettes de lapin.

Pochez les quenelles de lapin, faites-les égoutter, et versez dessus du velouté réduit et de l'essence de gibier; liez-la avec des jaunes d'œufs. Laissez refroidir, panez et trempez dans des jaunes d'œufs battus; assaisonnez de sel et poivre, semez dessus de la mie de pain, faites frire le tout, et servez avec du persil frit.

Terrine de quenelles de lapin.

Faites de la farce à quenelles comme il est dit ci-dessus, et, après avoir fait pocher vos quenelles, faites-les cuire avec des truffes, des crêtes de coqs, des champignons; versez sur cela une sauce faite avec trois cuillerées de velouté, une demie d'essence de gibier, un demi-verre d'eau, une bouteille de Madère sec. Le tout étant bien cuit, dégraissez et liez avec du beurre et des jaunes d'œufs.

Gâteau de lapin.

Beurrez un moule évidé; emplissez-le de farce de quenelles de lapin, puis vous la ferez mijoter au bain-marie. Quand la farce sera cuite, vous la mettrez sur un plat, et vous emplirez le vide de votre pain avec des cervelles et des rognons de lapin sautés. Vous aurez une sauce espagnole dans laquelle il entrera du fumet de gibier et un verre de vin de Champagne. Quand votre sauce sera faite et réduite, vous en arroserez vos garnitures dont vous glacerez le dessus.

Boudin de lapin.

Mettez de la farine sur une table, ensuite mettez-y de la farce comme ci-dessus, de la grosseur d'un bout de boudin; roulez-la dans la farine; faites-en autant de bouts qu'il vous plaira; ensuite mettez-les dans une casserole beurrée. Après les avoir fait pochér, laissez-les refroidir, parez-les et donnez-leur une forme ronde. Vous mettrez dessus une sauce à atelets, préparée comme il est dit au chapitre III. Vous les panerez et les tremperez dans du beurre tiède; panez-les encore, et mettez-les sur le gril. Vous poserez dessus le four de campagne bien chaud pour leur donner de la couleur. Ensuite trempez-les dans du velouté réduit, et servez.

Cuisses de lapin à la purée.

Levez des cuisses de lapin et piquez-les avec du lard, puis faites-les cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des parures de viande, racines et bouquet garni, le tout arrosé de consommé et recouvert de papier beurré. Lorsque les cuisses seront cuites, c'est-à-dire au bout d'une heure et demie, vous les ferez égoutter, puis vous les glacerez, et vous les dresserez sur une purée de racines ou de légumes.

DU LAPEREAU.

Ce qui concerne le lapereau peut s'appliquer au lapin, *et vice versâ.*

Cuisses de lapereau au soleil.

Assaisonnez du lard fin de poivre, sel et aromates pilés, et piquez-en des cuisses de lapereau que vous aurez désossées. Faites revenir ces cuisses dans du beurre, saupoudrez-les de farine, et mouillez avec moitié consommé et moitié velouté; ajoutez des champignons, un bouquet garni, et lorsque cela aura bouilli pendant quelques instans, vous y ajouterez deux verres de vin blanc. Les cuisses étant cuites, ôtez-les, dégraissez et faites réduire le fond de cuisson; liez-le avec des jaunes d'œufs, versez-le sur les cuisses et laissez refroidir le tout. Roulez ensuite dans de la mie de pain les cuisses bien garnies de leur sauce, puis vous les tremperez dans des œufs battus et assaisonnés comme pour une omelette; vous les panerez une seconde fois et vous les ferez frire. Faites frire en même temps un peu de persil, et posez-le sur les cuisses de lapereau que vous aurez dressées.

Cuisses de lapereau à la chipolata.

Levez et désossez des cuisses de lapereau, puis vous les ferez blanchir dans de l'eau bouillante, et vous les ferez revenir dans du beurre. Saupoudrez les cuisses avec de la farine lorsqu'elles seront bien revenues; ajoutez un bouquet garni, des champignons bien tournés, des petits ognons, du petit lard que vous aurez fait revenir à part, et mouillez le tout avec du consommé. Ce ragoût étant à moitié cuit, vous y ajouterez des marrons bien émondés à l'eau bouillante, et de petites saucisses que vous aurez fait blanchir. Achevez le ragoût sur un feu peu ardent, puis vous dresserez les cuisses de lapereau, et vous arrangerez dessus et autour les divers ingrédiens dont nous venons de parler. Liez la sauce avec des jaunes d'œufs, versez-la sur le tout, et servez.

Cuisses de lapereau panées et grillées.

Après avoir désossé des cuisses de lapereau, vous les ferez sauter au beurre pendant deux ou trois minutes, puis vous les tremperez dans de la mie de pain mêlée d'un peu de sel et poivre, et vous les ferez griller. Lorsqu'elles seront cuites et de belle couleur, vous les dresserez sur une sauce poivrade préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Cuisses de lapereau en papillotes.

Piquez des cuisses de lapereau avec du lard fin bien assaisonné; mettez-les dans une casserole avec des fines herbes, des échalotes et des champignons hachés bien menu, du poivre et du sel, un bouquet garni, et mouillez avec du vin blanc. Donnez une heure et demie de cuisson, puis ôtez les cuisses; faites réduire la sauce, versez-la dessus, et laissez refroidir le tout. Posez ensuite une barde de lard sur chaque cuisse bien garnie de fines herbes; enveloppez-les chacune dans une feuille de papier huilé, faites-les griller, et servez-les sans sauce.

Cuisses de lapereau à la chicorée.

Piquez avec du lard moyen des cuisses de lapereau que vous aurez désossées; garnissez le fond d'une casserole avec des bardes de lard; posez les cuisses de lapereau dessus, avec des tranches de jambon, quelques morceaux de veau, deux carottes, deux ognons, un bouquet garni; mouillez avec du con-

sommé et donnez deux heures de cuisson. Les cuisses étant cuites et égouttées, vous les glacerez et les dresserez sur de la chicorée au jus préparée comme il est dit au chapitre III.

Lapereau sauté.

Faites sauter au beurre un lapereau que vous aurez désossé; lorsqu'il sera bien revenu, vous jetterez dessus des fines herbes hachées, puis vous le saupoudrerez de farine et vous le mouillerez avec un verre de vin blanc et autant de consommé. Lorsque le lapereau sera cuit, c'est-à-dire au bout d'une demi-heure, vous le dresserez, puis vous ferez réduire la sauce et vous la verserez dessus après vous être assuré qu'il n'y manque rien.

Lapereau sauté au vin de Champagne.

Dépecez un lapereau; faites-le sauter au beurre avec des fines herbes et des champignons hachés; saupoudrez-le de farine, mouillez avec du vin de Champagne, et faites-le bouillir pendant vingt minutes. Dressez le lapereau; faites réduire la sauce que vous aurez salée et poivrée convenablement, et versez-la dessus.

Lapereau au blanc.

Faites revenir dans du beurre un lapereau que vous aurez dépecé; lorsqu'il commencera à être ferme, vous jetterez dessus une cuillerée de farine, vous mouillerez avec du consommé, et vous ajouterez des champignons, des petits ognons, du petit lard que vous aurez fait revenir à part, un peu de gros poivre et un bouquet garni. Le tout étant cuit, dressez le lapereau; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, ôtez-en le bouquet garni, et versez-la sur le lapereau.

Lapereau à l'anglaise.

Dépouillez un lapereau, à l'exception des pattes et des oreilles que vous échauderez pour en enlever le poil. Pilez dans un mortier de la graisse de bœuf avec de la mie de pain mollet trempée dans du lait, du sel, du poivre, du persil et de la sauge. Tout cela étant réduit en farce, vous en emplirez le ventre du lapereau, vous le coudrez, et vous le ferez cuire dans du vin blanc avec des bardes de lard, du sel et du poivre. Préparez une purée d'ognons comme il est dit au chapitre III; dressez-la, posez le lapereau dessus, et servez.

Lapereaux confits.

A la campagne, on peut ainsi conserver plusieurs lapins : on les dépouille et on les désosse, puis on les pique de lardons de lard et de jambon cru, assaisonnés de sel et d'épices; on en met de même dans l'intérieur des lapereaux, que l'on roule serrés depuis les cuisses jusqu'au cou. Ensuite on les ficelle, et on les met dans une casserole avec de l'huile, du sel, des épices, du thym, du laurier et du basilic : on les y fait revenir; au bout d'une heure de cuisson on les égoutte sur un linge blanc, et on les laisse refroidir jusqu'au lendemain. Ensuite on parc les lapereaux et on les coupe par morceaux pour les placer dans de petits pots qu'on remplit d'huile d'olive où l'on met des feuilles de laurier, et qu'on recouvre de parchemin. Pour s'en servir on les retire du bocal, on les coupe en rouelles très minces, on les dresse sur un plat et on y met du persil haché, en arrosant les morceaux de lapereau avec l'huile dans laquelle ils ont été conservés.

Filets de lapereau en gimblettes.

Après avoir levé les filets d'un lapereau et les avoir piqués de lard fin, tournez-les sur des morceaux de carottes en liant chacune des extrémités; ce qui formera des gimblettes que vous mettrez cuire dans une casserole avec du beurre, des carottes, des ognons, un bouquet garni, du poivre et du sel. Après la cuisson, glacez et servez.

Lapereaux en hachis.

Levez les chairs d'un ou plusieurs lapereaux rôtis, hachez-les avec un peu de mouton rôti; coupez en petits morceaux les os des lapereaux et mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une gousse d'ail, laurier, thym, basilic, et passez-les sur le feu avec une cuillerée de farine; mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin rouge. Faites bouillir une demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis de soie et mettez-y la viande hachée avec du gros poivre; faites chauffer, et servez en garnissant le tour du plat de croûtons frits.

Lapereau aux fines herbes.

Coupez un lapereau par morceaux et mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre et basilic, persil, champignons, une gousse d'ail hachée, thym, laurier. Mouillez

avec un peu de jus et de bouillon, et un verre de vin blanc, sel et gros poivre; faites cuire le lapereau et réduire la sauce; au moment de servir, écrasez les foies et ajoutez-les à la sauce.

Filets de lapereaux aux concombres.

Coupez deux concombres en tranches très minces, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre et du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de temps en temps; quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez pour qu'il ne reste point d'eau; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic; passez-les sur le feu en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bouillon, laissez cuire à petit feu une demi-heure, et que le ragoût soit un peu lié; ôtez le bouquet et mettez-y des filets de lapereaux émincés, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, et servez.

Filets de lapereaux en salade.

Coupez des mies de pain comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur dorée, mettez-les égoutter; vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche, levez-en les chairs pour les couper en gros filets; arrangez sur un plat les filets de pain, ceux de lapereaux et deux anchois coupés en très petits filets, des câpres et de petits ognons blancs cuits dans le pot; entremêlez le tout avec symétrie; assaisonnez-le de sel, gros poivre, huile et vinaigre, et servez.

Lapereau aux pistaches.

Désossez un lapereau et faites une farce de son foie avec quelqu'autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre; liez de quatre jaunes d'œufs; étendez cette farce sur le lapereau, roulez-le ensuite et le ficelez; faites-le cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuisson faite, dégraissez la sauce et la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis, faites réduire votre sauce; en servant sur le lapereau, mettez-y deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapereau en tortue.

Videz un lapereau, laissez le foie et ôtez l'amer, désossez-le seulement dans le milieu du râble, faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant de lapereau; ainsi renversé il prendra la forme d'une tortue. Ficelez-le et le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire la sauce, et versez-la sur le lapereau.

Lapereaux en bigarrure.

Dépouillez et videz un ou deux lapereaux, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard râpé, un peu de beurre, persil, ciboule, sariette hachés, sel, gros poivre; liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, et les faites refaire sur la braise; coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit lard bien entrelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux, en mettant alternativement un filet de pain et un filet de petit lard, de façon qu'on ne voie que la tête des lapereaux; enveloppez-les avec deux feuilles de papier beurrées pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits et le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard et le jus de leur cuisson, où vous ajouterez un jus de citron.

Lapereau en caisse.

Dépecez un lapereau, et faites-le revenir dans le beurre avec des champignons, échalotes et persil hachés, du sel et quelques épices. Hachez le foie, pilez-le avec de la farce à quenelles, mêlez-y vos fines-herbes; mettez de cette farce dans une caisse de papier huilé, puis les morceaux de lapereau et le reste de la farce dans les intervalles, et sans couvrir entièrement le lapereau; mettez dessus des bardes de lard, et couvrez-le avec le four de campagne. Au moment de servir, égouttez la graisse, et servez avec une sauce à l'italienne, indiquée au chapitre III, que vous parerez de chapelure.

Lapereau à la bourgeoise.

Après avoir coupé un lapereau par morceaux, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre et un bouquet garni, des champignons et culs d'artichauts blanchis; passez le tout sur le feu, mettez-y une cuillerée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc; salez, poivrez. Quand la cuisson est à point et que la sauce est tarie, faites une liaison avec trois jaunes d'œufs, que vous aurez délayés dans du bouillon et un peu de persil haché, puis servez.

Lapereaux en purée.

Prenez plusieurs cuisses de lapereaux rôtis, hachez-les menu, et broyez-les dans un mortier, en les mouillant avec de la sauce espagnole ou du fumet de gibier indiqués au chapitre des *Sauces et garnitures;* faites chauffer le tout dans une casserole, puis passez au tamis de soie; au moment de servir votre purée, ajoutez-y du beurre frais, et couronnez le plat de croûtons frits au beurre.

Lapereau à la poulette.

Après avoir coupé un lapereau par morceaux, blanchissez-le à l'eau bouillante, retirez-le, et l'égouttez; faites revenir dans du beurre, saupoudrez de farine, sans faire un roux proprement dit; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; ajoutez un bouquet garni, des champignons, poivre et sel; quand le lapereau sera à moitié cuit, mettez de petits ognons, dégraissez, liez avec des jaunes d'œufs et un jus de citron, et servez.

Lapereau à la Marengo.

Dépecez deux ou trois jeunes lapereaux, et mettez-en les morceaux dans une casserole avec de l'huile, du sel, du poivre, du thym, du laurier, des échalotes, et un peu de muscade râpée; faites cuire à petit feu. Au bout d'un quart-d'heure, supprimez la moitié de l'huile restée dans la casserole, et jetez-y des champignons, des truffes, du persil haché, et terminez la sauce avec des tomates et un jus de citron; dressez en pyramide, et servez avec un entourage.

Lapereau en mayonnaise.

Dépecez un lapereau rôti et refroidi; faites-en sauter les

morceaux dans une terrine avec sel, poivre, huile, vinaigre et ravigote hachée; dressez-les ensuite sur le plat, que vous entourerez d'un cordon de gelée; couvrez-les d'une sauce mayonnaise indiquée au chapitre III, et pour les décorer, ajoutez des œufs durs, des filets d'anchois, entremêlés de câpres et de cornichons.

Lapereaux en kari.

Partagez en morceaux un ou plusieurs lapereaux; faites-les revenir dans le beurre avec du lard assaisonné de safran; ajoutez-y des pimens pilés avec des clous de girofle, du thym, du laurier, sel et poivre; à moitié de la cuisson, ajoutez-y de la farine, des champignons, des petits ognons et des aubergines. Mouillez le tout avec du bouillon. Retirez le lapereau cuit, liez le kari avec des œufs, et dressez sur le plat, que vous accompagnez d'un pain de riz cuit à l'eau.

Friture de lapereau mariné.

Après avoir fait rôtir un lapereau, dépecez-le, parez-en les morceaux, et jetez-les dans une marinade composée avec du vin blanc, un jus de citron, persil, ciboule, thym, laurier, une gousse d'ail hachés, sel et poivre. Au bout de deux heures, égouttez, essuyez, plongez les morceaux de lapereau dans de la farine délayée, faites-les frire, et servez à sec avec du persil frit, ou avec une sauce piquante indiquée au chapitre III.

Lapereau rôti.

Après avoir dépouillé un lapereau et l'avoir vidé, piquez-le avec du petit lard depuis le cou jusqu'à l'extrémité des cuisses, embrochez-le, et lorsqu'il est cuit à point, servez avec une sauce piquante, comme il est dit dans l'article ci-dessus.

DE LA PERDRIX.

Il y a deux sortes de perdrix : les rouges et les grises. Les rouges sont les plus estimées. On distingue les perdreaux des perdrix par la première plume du bout de l'aile, qui est arrondie dans celles-ci et pointue dans ceux-là.

Perdrix aux choux.

Coupez un chou en deux, faites-en blanchir les morceaux dans l'eau bouillante; retirez-les, rafraîchissez-les, et égouttez-

les bien. D'autre part, flambez et videz deux vieilles perdrix, dont vous retrousserez les pattes en dedans ; piquez-les avec de moyens lardons assaisonnés de sel et d'un peu d'épices. Ficelez les deux morceaux de choux égouttés avec les deux perdrix. Placez les perdrix dans le fond d'une casserole, entourez-les d'une livre de petit lard dessalé et coupé en lardons, et de choux ; mettez par-dessus un ou deux cervelas, et une demi-douzaine de saucisses ; deux ognons, deux carottes dans les intervalles des choux. Couvrez le tout avec des bardes de lard assaisonnées de sel et d'épices, un bouquet garni indiqué au chapitre des *Sauces et garnitures.* Mouillez avec du bouillon, et faites cuire à petit feu ; retirez d'abord les saucisses et les cervelas, dès qu'ils seront cuits.

De même, retirez les choux, et égouttez sur un linge, déficelez-les, et pressez-les ; dressez les perdrix sur le plat ; coupez les choux après les avoir roulés ; dressez-les autour des perdrix ; placez une saucisse entre chaque morceau de chou ; coupez le lard et les cervelas par tranches, et arrangez-les sur les choux et les perdrix, ainsi que les carottes coupées par rouelles ; arrosez le tout avec de la sauce espagnole, prescrite au chapitre III, et servez.

Perdrix en surprise.

Après avoir désossé une perdrix, saupoudrez-en les chairs avec du sel et du poivre ; recouvrez-les d'une farce faite avec celles de perdreaux ou autre gibier ; remplissez la perdrix d'un salpicon indiqué au chapitre des *Sauces et garnitures.* Bridez-la lorsqu'elle sera rendue à sa forme première ; faites-la raidir dans une casserole, et piquez-la sur la poitrine, lorsqu'elle sera refroidie. Remettez-la cuire sous des bandes de lard avec ses débris concassés, une tranche de jambon, ognons, carottes, clous de girofle, un bouquet garni, un verre de vin blanc, et du lard râpé dont vous garnirez la casserole. Faites réduire la sauce, passez-la au tamis, et servez avec un jus de citron.

Les perdreaux rouges s'accommodent de la même manière que les vieilles perdrix.

Perdrix braisées à la purée.

Piquez et bardez de vieilles perdrix avec du lard et du veau émincés ; mettez-les dans une casserole foncée avec des ognons, des parures de viande, des carcasses de lapins broyées, un bouquet garni ; mouillez avec autant de vin blanc que de bouil-

lon, et faites cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, dressez vos perdrix, dégraissez et passez la cuisson au tamis de soie, et ajoutez une bigarade dont vous râpez le zeste, et servez par-dessous, l'une des purées indiquées au chapitre des *Sauces et garnitures*, que vous ornez de croûtons frits.

Chartreuse de perdrix.

En tournant une vingtaine de carottes et autant de navets d'une égale grosseur, et de la longueur du moule dans lequel vous devez faire la chartreuse, faites-les blanchir d'abord dans l'eau, et achevez-les de cuire dans du bouillon ou quelque fond de cuisson; couvrez-les de papier, afin que les navets conservent leur blancheur. Une fois cuits, égouttez-les; faites cuire en même temps de petits ognons blancs de la même grosseur avec des légumes. Marquez les perdrix avec des choux et autres accessoires, comme il est dit à l'article ci-dessus, *Perdrix aux choux*; beurrez le moule à chartreuse; formez dans le fond un dessin avec des carottes et des navets coupés en dés, ainsi qu'avec de petits ognons, de petits blanchis, ou autres légumes. Le fond étant ainsi décoré, placez les carottes et les navets alternativement autour du moule, puis, avec des choux égouttés, garnissez légèrement le fond et le tour du moule; placez dans le moule les deux perdrix sur l'estomac, et disposez par intervalle le lard, les cervelas et les saucisses; remplissez de choux le reste du moule. Faites chauffer la chartreuse au bain-marie, et enterrez-la de cendres chaudes. Au bout de deux heures, penchez-la doucement pour l'égoutter, renversez-la sur le plat avec précaution et sans la déformer, et servez à courte sauce.

Perdrix à l'étouffade.

Plumez, flambez et videz deux vieilles perdrix; retroussez-leur les pattes en dedans, piquez-les de moyens lardons assaisonnés de sel et d'épices; marquez-les ensuite dans une casserole, avec ognons, carottes, clous de girofle, un bouquet garni; couvrez-les de bardes de lard, et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; mettez le sel nécessaire. Faites cuire à petit feu; après la cuisson, égouttez, et servez avec une sauce espagnole réduite à moitié, telle qu'elle est indiquée au chapitre des *Sauces et garnitures;* ajoutez-y un peu de fumet de gibier ou de fond de cuisson bien dégraissé et passé au tamis de soie, puis servez.

Perdreaux à l'anglaise

Plumez, videz, flambez et retroussez par les pattes deux perdreaux ; fendez-les par le dos depuis le croupion jusqu'à la poche ; puis, sans les séparer entièrement, applatissez-les avec le couperet. Mettez-les mariner dans de l'huile, avec gros sel, poivre, laurier, ail et persil. Mettez-les ensuite sur le gril, à feu ardent. Étant grillés, servez-les avec une sauce à la maître d'hôtel, telle qu'elle est indiquée au chapitre III, et à laquelle vous ajouterez un jus de citron.

Autrement, les perdreaux étant préparés comme il est dit ci-dessus, faites un hachis très fin avec des foies de perdreaux et du beurre, assaisonnez-le de sel et de poivre, remplissez-en l'intérieur des perdreaux, et mettez-les à la broche sans être bardés, mais enveloppés de papier graissé. Lorsqu'ils seront aux trois-quarts cuits, placez-les dans une casserole, puis, après en avoir écarté les ailes et les cuisses, insinuez-y une farce composée avec de la mie de pain, échalotes, ciboule, persil, et assaisonnée de sel, poivre, muscade; mouillez avec bouillon et vin blanc, faites réduire la sauce, et terminez-la par un jus de citron; on peut même y ajouter le zeste pour complément.

Perdreaux en côtelettes.

Après avoir levé les filets de plusieurs perdreaux, applatissez-les ; incrustez-y un os de l'aileron, et faites-les raidir dans un sautoir avec du beurre, auquel vous ajouterez une liaison de jaunes d'œufs. Panez ensuite vos filets imbibés, et faites-les griller à petit feu; dressez-les circulairement sur le plat, et versez dessus une sauce *à la diable*, indiquée au chapitre III, ou toute autre, au choix.

Perdreaux à l'espagnole.

Foncez une casserole avec quelques tranches de jambon, du beurre, du sel, du poivre, et un jus de citron ; placez-y ensuite les perdreaux troussés et bridés, et faites-les revenir à un feu doux, en y ajoutant du bouillon et du vin, du thym, du laurier, un clou de girofle et un bouquet ; au bout d'une demi-heure, retirez et débridez-les ; puis, après avoir fait réduire leur sauce et l'avoir passé au tamis de soie, dressez-les dessus, et servez.

Perdreaux en escalopes.

Prenez les filets de plusieurs perdreaux, coupez-les, et fai-

tes-les sauter dans le beurre, saupoudrez-les de sel; faites-le ensuite cuire dans une sauce espagnole ou allemande (voir ces sauces au chapitre III), à laquelle vous aurez joint des truffes et des champignons. Dressez vos escalopes sur le plat, entourez-les de croquettes de gibier ou autres, surmontez d'une glace, et servez.

Purée de perdreaux.

Enlevez les chairs de plusieurs perdreaux rôtis et refroidis; supprimez les peaux et les nerfs. Hachez et pilez en y ajoutant un peu de béchamel; la purée étant faite, délayez-les avec cette même sauce, faites chauffer légèrement, et passez au tamis de soie, et ajoutez sel, poivre, un peu de beurre, et servez avec des œufs pochés et des croûtons frits.

Perdreaux en croustade.

Après avoir préparé plusieurs cassolettes, comme pour les ris de veau (voir cet article au chapitre V), en ayant soin que les croûtons soient taillés assez grands, placez les filets de perdreaux, aplatis et décorés de truffes. Assaisonnez-les d'une purée de perdreaux préparée comme il est prescrit à l'article précédent, et dans laquelle vous aurez semé des crêtes et des rognons de coq; faites-les cuire convenablement, et dressez sur le plat.

Perdreaux grillés.

Après avoir vidé et flambé plusieurs perdreaux, partagez-les en les coupant par le milieu sur toute leur longueur; parez-les, et imbibez-les avec du beurre fondu pour les paner à deux reprises. Après cette double opération, exposez-les sur le gril à un feu doux, et dressez-les avec une sauce *à la diable,* indiquée au chapitre III, ou toute autre dans laquelle entre la moutarde ou le jus de citron.

Perdreaux au charbon.

Après avoir paré et coupé en deux plusieurs jeunes perdreaux, comme il est dit à l'article précédent, aplatissez-les en les saupoudrant avec sel et poivre; trempez-les dans du beurre fondu pour les paner, et recouvrez-les de truffes hachées menu; mettez-les sur le gril à un feu doux, et servez avec une sauce au jus de citron.

Perdreaux à la tartare.

Préparez vos perdreaux comme aux précédens articles; trem-

pez-les dans du beurre fondu, panez-les fortement, et saupoudrez-les de sel et de poivre ; ajoutez-y quelques aromates. Faites-les griller sur un feu doux, et dressez-les avec une sauce à la tartare, une rémolade ou une sauce piquante, indiquées au chapitre III.

Perdreaux en salade.

Dépecez des perdreaux cuits à la broche, enlevez les peaux et les nerfs, mettez-en les morceaux dans une terrine, et faites-les mariner avec de bonne huile, du vinaigre à l'estragon, une cuillerée de gelée, sel, poivre et ravigote hachée ; dressez-les sur un plat avec des cœurs de laitues coupés en tranches dans les intervalles ; décorez avec des cornichons émincés, des œufs durs, des filets d'anchois, des ognons confits et des truffes cuites au vin de Champagne ; arrosez avec votre marinade, et servez.

Perdeaux à la mayonnaise.

Après avoir préparé et fait mariner les perdreaux comme pour les mettre en salade, ainsi qu'il est dit à l'article ci-dessus, posez-les sur un plat, couvrez-les avec la sauce prescrite au chapitre III, et décorez le plat avec des cornichons, des croûtons, des filets d'anchois, des œufs durs, des truffes et de la gelée coupée en filets.

Perdreaux aux truffes.

Flambez et videz par la poche des perdreaux que vous vous gardez d'endommager. D'autre part, coupez des truffes en quatre, et passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et un peu d'épices ; hachez et pilez une demi-livre de lard et des débris de volaille, et mêlez le tout avec les truffes. Avec cette farce ainsi composée, emplissez les perdreaux et troussez-les de manière à ce que les truffes ne puissent s'en échapper ; masquez-les avec des ognons, des carottes et un bouquet garni, sel et débris de viande ; couvrez-les de lard et d'un rond de papier ; mouillez avec deux verres de bouillon. Etant cuit, débridez les perdreaux et dressez-les sur un plat avec une sauce aux truffes préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Perdreaux poêlés.

Videz, comme il est dit à l'article précédent, des perdreaux que vous flamberez légèrement. Remplacez les boyaux, le foie

et le gésier, que vous aurez ôtés avec précaution, par une farce faite avec du beurre, du citron, du sel, du gros poivre et le foie dont vous aurez ôté l'amer; bridez et troussez vos perdreaux, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, et versez dessus une poêlée (voir ce mot au chapitre des *Sauces et garnitures*). Après la cuisson, égouttez et débridez les perdreaux, dressez-les sur le plat avec des écrevisses placées entre chaque perdreau; versez sur le tout deux cuillerées d'essence de gibier et de sauce espagnole réduite.

Pain de perdreaux.

Après avoir préparé une purée de perdreaux, ainsi que nous venons de le dire précédemment (voir plus haut), ajoutez-y une douzaine de jaunes d'œufs crus pour lui donner de la consistance par la cuisson; passez le tout au tamis, et versez-le dans un moule creux au centre, et faites-le cuire doucement au bain-marie; au bout d'une demi-heure, renversez-le sur un plat et servez avec une sauce au fumet de gibier ou toute autre de haut goût indiquée au chapitre III.

Perdreaux en papillotes.

Videz et flambez des perdreaux, partagez les en deux dans toute leur longueur, saupoudrez-les de sel et faites-les sauter dans une casserole avec du beurre. Retirez-les avant qu'ils soient tout-à-fait cuits, et laissez-les refroidir; mettez dans la casserole, avec ce qui reste du beurre, des échalotes, des champignons, du persil haché; saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon et du vin blanc. Lorsque la sauce est réduite à point, versez-la sur les perdreaux; couvrez chaque moitié de perdreau avec des bardes de lard et enveloppez-la de papier huilé; faites griller ces papillotes à un feu très doux et dressez-les sur le plat.

Perdreaux rôtis.

Plumez, videz et flambez des perdreaux, piquez-les de bardes de lard fin; retroussez-les et mettez-les à la broche à un feu modéré, avec un morceau de pain grillé dessous. Arrosez avec du beurre frais et servez avec un citron.

Si on ne les pique point de lard, on les couvre de larges bardes, et on enveloppe le tout de papier ou de feuilles de vigne dans la saison.

Perdreaux à la Saint-Laurent.

Les perdreaux vidés et flambés, troussez-les et aplatissez-les

autant que possible, saupoudrez-les de sel et de poivre. Mettez de l'huile dans une casserole, et placez-y les perdreaux du côté de l'estomac ainsi battus et aplatis; faites-les revenir en ayant soin de les retourner; exposez-les ensuite sur un gril à un feu ardent; dressez-les sur le plat, et versez dessus une sauce espagnole aiguisée de jus de citron, et servez.

Salmis de perdreaux.

Après avoir fait rôtir des perdreaux à la broche, dépecez-les par les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion; pilez-en les débris dans un mortier; passez-les ensuite dans une casserole avec du beurre frais, des échalotes, du laurier, du persil en branches; ajoutez une cuillerée de farine; délayez avec du bouillon et un verre de vin blanc. Lorsque la sauce est cuite, passez-la au tamis, et faites mijoter les morceaux dedans, puis dressez-les sur le plat avec des croûtons glacés et des truffes passées au tamis.

La sauce du salmis ainsi préparée peut aussi se servir froide en mettant sur le plat les perdreaux découpés et refroidis; arrosez-les avec une partie de la sauce, délayez dans l'autre partie qui reste dans la casserole un peu de gelée, et versez le tout sur les perdreaux, que vous garnissez de filets de gelée.

Hachis de perdreaux.

Levez les filets de perdreaux rôtis et refroidis; hachez-les très fin après avoir supprimé les nerfs et la peau; faites-les revenir dans une casserole avec un morceau de beurre et des champignons, des échalotes et du persil hachés de même; saupoudrez de farine, sel et poivre; mêlez bien le tout en mouillant avec du bouillon et du vin blanc; faites réduire la sauce et passez-la au tamis; mettez-y le hachis sans le faire bouillir, et dressez sur le plat couronné de croûtons frits et d'œufs pochés entremêlés.

Manselle de perdreaux.

Après avoir dépecé des perdreaux cuits à la broche, ainsi qu'il est dit à l'article précédent, mettez-en les débris dans un mortier avec des échalottes, du persil, du laurier et du poivre; pilez le tout ensemble; faites ensuite cuire dans une casserole avec du vin blanc, du bouillon, et un peu de muscade râpée; quand la sauce sera réduite à moitié, passez-la au tamis de soie en la foulant, et versez-la sur les morceaux de perdreaux que vous disposez symétriquement sur un plat,

Perdreaux à la Monglas.

Enlevez les os de l'estomac de perdreaux rôtis ; coupez en dés leurs filets, ainsi que des truffes et des champignons ; faites-les cuire dans une sauce espagnole, en ayant soin d'attendre l'entière cuisson des champignons et des truffes, avant d'y mettre les filets, que vous entretiendrez chauds. Au moment de servir, versez le ragoût dans la cavité que vous avez faite à la poitrine des perdreaux, et ajoutez du fumet de gibier, mentionné au chapitre III ; décorez le plat avec vos filets et des croûtons frits entremêlés.

Cuisses de perdreaux à la chipolata.

Après avoir préparé plusieurs cuisses de perdreaux, faites cuire du lard coupé par tranches dans la casserole ; quand il aura pris couleur et que vous l'aurez retiré, mettez du beurre dans votre casserole, et saupoudrez de farine ; faites revenir dedans les cuisses de perdreaux, mouillez avec du bouillon et autant de vin blanc ; mettez ensuite des champignons et des ognons que vous aurez préalablement passés au beurre ; remettez les tranches de lard, auxquelles vous joindrez des saucisses coupées par morceaux, que vous aurez déjà fait revenir et dépouillées de leur peau ; ajoutez-y des marrons grillés, et faites cuire le tout à un feu très doux ; après avoir atteint le degré de cuisson convenable, dégraissez, et dressez sur le plat avec des croûtes de pain frites, ou avec des truffes.

Filets de perdreaux à la bigarade.

Après avoir fait cuire des perdreaux à la broche, retirez-les avant qu'ils soient desséchés ; levez-en ensuite les filets, et ôtez-en les peaux et les nerfs, posez-les sur des croûtons d'égale grosseur ; achevez de faire cuire le tout ensemble dans une sauce espagnole indiquée au chapitre III, à laquelle vous ajouterez le jus et le zeste d'une bigarade, et servez.

Filets de perdreaux sautés.

Après avoir enlevé les filets de plusieurs perdreaux, débarrassez-les de la peau et des nerfs qui les recouvrent, saupoudrez-les de sel, et mettez-les dans le sautoir avec un bon morceau de beurre ; après les avoir fait raidir sur un feu ardent, dressez-les en couronne avec des croûtons frits à l'entour ; détachez ensuite la glace avec un peu d'espagnole, et versez-la sur vos filets. On peut aussi, pour cela, se servir d'une sauce

aux truffes, prescrite dans le chapitre des *Sauces et garnitures.*

DU CANARD SAUVAGE ET DE LA SARCELLE.

Le canard sauvage et la sarcelle se préparent de la même manière, quoique l'une soit plus petite et plus délicate que l'autre.

Canards sauvages rôtis.

Après avoir plumé et vidé deux canards sauvages, coupez-leur les ailes de bien près, ainsi que le cou; flambez, parez, et bridez-les, mais sans les piquer ni les barder de lard; mettez-leur dans le corps un morceau de beurre avec sel, poivre, et un jus de citron, puis embrochez-les, et, après les avoir fait cuire un peu rouge, débrochez, et servez.

Salmis de canard sauvage.

Après avoir fait cuire aux trois quarts un canard sauvage à la broche, coupez-en l'estomac en aiguillettes, enlevez-en également les membres; mettez ces débris dans une casserole avec un verre de vin blanc, des échalotes hachées, un peu de zeste de bigarade râpée, deux cuillerées de bouillon, sel, poivre et muscade râpée; faites réduire la sauce; ajoutez ensuite deux cuillerées de bonne huile, et le foie du canard sauvage écrasé, et servez avec des croûtons frits.

Filets de canards sauvages en escalopes.

Après avoir fait rôtir légèrement deux canards sauvages, retirez-les de la broche; quand ils seront refroidis, enlevez-en les filets, auxquels vous supprimerez la peau et les nerfs; coupez-les en escalopes et aplatissez-les, mettez-les ensuite dans votre sautoir avec de l'huile, sel et poivre; couvrez-les avec un papier que vous aurez imbibé d'huile. Après avoir fait sauter vos escalopes, égouttez-en l'huile et posez-les sur une poivrade abondante préparée comme il est dit au chapitre III; décorez votre plat de croûtons passés à l'huile, et terminez par un jus de citron.

Filets de canards sauvages à l'orange.

Après avoir troussé deux canards sauvages, broyez leurs foies avec un bon morceau de beurre; assaisonnez avec sel, poivre, épices, et un zeste de citron râpé; remplissez de cette

farce l'intérieur des canards sauvages, et placez-les à la broche; recouvrez-les de tranches de citron et de bardes de lard, et enveloppez le tout de papier beurré ou huilé. Au bout d'une demi-heure, sortez-les de leur enveloppe; recueillez le jus de la cuisson et ajoutez-y une sauce espagnole préparée comme il est dit au chap. III, puis versez sur cette sauce le jus de deux bigarades, ou de deux citrons, ou enfin de deux oranges; faites chauffer doucement, et dressez sur le plat en couronne.

Salmis de canards sauvages au chasseur.

Après avoir fait rôtir deux canards, vous les ôtez de la broche, vous les dépecez, vous en arrosez les morceaux d'huile d'olive, d'un peu de vin rouge, sel et poivre, et vous servez avec un jus de citron.

DE LA GRIVE.

La grive se sert ordinairement rôtie à la broche avec un morceau de pain grillé; la meilleure est celle que l'on se procure à l'époque des vendanges.

Grives à l'anglaise.

Plumez, flambez et parez des grives, mais sans les vider. Mettez-les ensuite à la broche au moyen d'atelets; garnissez-les de bardes de lard et enveloppez le tout de papier beurré; saupoudrez de sel et de mie de pain après avoir retiré l'enveloppe, et dressez vos grives avec une sauce à la diable indiquée au chap. III.

Grives en prunes.

Plumez, flambez et désossez plusieurs grives; prenez-en les foies et pilez-les avec des aromates et un peu d'épices; mettez cette farce dans l'intérieur de vos grives. Pour faire prendre la forme d'une prune, coupez le gros bout de l'une des pattes que vous incrustez dans le corps. D'autre part, faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, avec sel et poivre; versez-le ensuite sur les grives et faites un moment mijoter le tout ensemble. Égouttez les grives après leur cuisson, et dressez-les sur le plat, avec une sauce italienne préparée comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Grives au gratin.

Après avoir préparé plusieurs grives ainsi qu'il est dit à

l'article précédent, formez un plat de la farce ci-dessus indiquée, à laquelle vous mêlerez une cuillerée de velouté. Faites revenir vos grives dans le beurre, et placez-les sur la farce que vous aurez assujettie au moyen d'un feu modéré; bardez-les ensuite de lard et couvrez-les de papier; posez dessus un four de campagne, et après avoir dégraissé le plat avec un morceau de mie de pain, servez une sauce italienne indiquée au chap. III.

Grives à la flamande.

Plumez, flambez et retroussez des grives, mais sans les vider; mettez-les dans une casserole avec du beurre, une demi-poignée de baies de genièvre et du sel; faites-les ainsi revenir; recouvrez ensuite avec un four de campagne, et servez-les dans leur cuisson.

Grives confites.

Après avoir préparé vos grives comme à l'article précédent, coupez-en les pattes et le cou, et mettez-les sur le gril; quand elles seront à moitié rôties, achevez en la cuisson dans du vinaigre, avec deux feuilles de laurier, sel, poivre et muscade râpée; placez ensuite vos grives dans un pot de faïence, et versez dessus la saumure refroidie; couvrez le tout d'une couche de graisse et bouchez le pot avec du parchemin. Ainsi préparées, les grives peuvent se conserver pendant plus d'une année.

DU MERLE.

Le merle se prépare de la même manière que la grive (voir ci-dessus), ou que la mauviette (voir ci-après).

DE LA CAILLE.

La caille est un oiseau excessivement gras, surtout sur la fin de l'été. On la sert vidée et rôtie; mais avant de la mettre à la broche, il est bon de la faire refaire sur de la braise, de l'envelopper de feuilles de vigne, de la barder de lard et de la rôtir avec un morceau de pain grillé, destiné à recevoir le jus de la caille dans la lèchefrite. Autrement nous allons rapporter diverses autres manières de la préparer.

Cailles au gratin.

Flambez et videz plusieurs cailles, ôtez-en les foies, puis

passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, ail, clous de girofle, laurier, thym, basilic et des champignons; saupoudrez de farine et mouillez avec du vin blanc, du bouillon et du jus pour donner de la couleur, salez et poivrez. Quand les cailles seront à moitié cuites, ajoutez un ris de veau que vous aurez blanchi et coupé en gros dés; faites cuire le tout entièrement et réduire votre sauce. Dégraissez et servez au gratin que vous aurez ainsi préparé; après avoir extrait les foies des cailles, hachez-les avec persil, ciboule, et mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; mettez cette farce sur le plat et faites-la gratiner à petit feu. Au moment de servir, dressez vos cailles comme nous l'avons dit plus haut, et versez dessus votre ragoût auquel vous pouvez ajouter quelques truffes pour ornement.

Cailles au salpicon.

Après avoir vidé et flambé plusieurs cailles, faites-les cuire à la broche ou sur la braise, et dressez sur le plat avec un salpicon préparé comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*.

Cailles aux choux.

Les cailles se servent aux choux de la même manière que les perdrix (voir ci-dessus l'article *Perdrix aux choux*).

Cailles au laurier.

Flambez et videz des cailles, hachez-en les foies avec persil, ciboule, une feuille de laurier et un peu de muscade râpée, sel et poivre; maniez le tout avec un morceau de beurre, mettez cette farce dans l'intérieur de vos cailles; faites-les ensuite cuire à la broche, après les avoir enveloppées de papier beurré et de bardes de lard. Pendant que vos cailles cuisent, faites bouillir dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier; au bout d'un quart d'heure d'ébullition, mettez-les faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau que vous aurez apprêtée également; vanez votre sauce et versez-la sur vos cailles avec un jus de citron.

Cailles aux truffes.

Videz et flambez des cailles; d'autre part, coupez des truffes par tranches et mettez-les dans une casserole avec du

beurre et du lard râpé en égale quantité, ajoutez un peu de persil et saupoudrez de sel, de poivre et de muscade râpée; quand cette farce est bien préparée et refroidie, emplissez-en l'intérieur de vos cailles, qu'ensuite vous retroussez et bridez. Foncez alors une casserole de beurre, de bardes de lard, de morceaux de veau et de petits ognons, mêlez-y les épluchures de truffes, ajoutez une feuille de laurier et deux clous de girofle; faites revenir votre assaisonnement à petit feu avec vos cailles placées entre deux couches de bardes de lard; mouillez ensuite avec moitié bouillon et moitié vin blanc. Après la cuisson, débridez les cailles et dressez-les sur un plat avec une sauce aux truffes préparée comme il est dit au chapitre III.

Cailles au fumet de gibier.

Flambez et videz plusieurs cailles; enlevez les filets des unes pour en garnir l'intérieur des autres que vous aurez vidées par la poche; assaisonnez d'abord cette garniture avec sel et poivre, un bon morceau de beurre, persil haché menu et un jus de citron. Troussez et bridez les cailles farcies de cette manière, et faites-les revenir dans une casserole que vous aurez foncée de beurre, de bardes de lard et d'un peu de laurier; mouillez avec bouillon et vin blanc. Après une demi-heure de cuisson, retirez les cailles, égouttez et servez avec un fumet de gibier délayé dans une sauce espagnole réduite, dont vous trouverez la recette au chapitre III.

Cailles à l'anglaise.

Après avoir flambé, vidé et retroussé des cailles, foncez une casserole de bardes de lard, de cervelle de veau coupée par tranches, d'un bouquet garni, de saucisses, de sel et de poivre; mettez-y vos cailles, et quand vous les aurez ainsi fait revenir, mouillez le tout de vin blanc et de bon bouillon. Après la cuisson, dressez les cailles sur le plat avec une garniture de saucisses et de morceaux de cervelle, sur laquelle vous verserez une sauce à la toulouse indiquée au chap. III.

Cailles à la milanaise.

Après avoir flambé et vidé des cailles par la poche, remplissez-en l'intérieur avec une farce composée de beurre manié avec sel, poivre et jus de citron; bridez-les ensuite, et panez-les à deux reprises après les avoir trempées dans une sauce allemande d'abord, ensuite dans des œufs battus. Faites

fondre du beurre dans une casserole, et dans ce beurre faites cuire vos cailles, puis dressez-les sur le plat avec une sauce tomate prescrite au chapitre des *Sauces et garnitures*.

Cailles à l'espagnole.

Préparez et farcissez plusieurs cailles comme il est dit à l'article précédent; bridez-les et marquez-les dans une casserole avec des bardes de lard, mouillez avec bouillon et vin blanc; faites-les cuire une demi-heure et dressez-les sur le plat, en versant dessus une sauce espagnole peu réduite, et en les entremêlant de croûtons frits.

Cailles aux pois.

Après avoir flambé et vidé des cailles, marquez-les dans une casserole que vous aurez foncée de morceaux de veau et de jambon, de carottes, d'ognons, d'un clou de girofle, d'un bouquet garni, sel et poivre; recouvrez-les de bardes de lard et d'un morceau de papier beurré; faites-les cuire sur un feu ardent, puis dressez-les sur le plat, et versez dessus un ragoût de pois au lard que vous aurez préparé comme il est dit au chapitre des *Sauces et garnitures*.

Cailles au chasseur.

Préparez des cailles comme il est prescrit à l'article précédent; faites-les ensuite sauter dans une casserole avec du beurre, des fines herbes, laurier, sel et poivre; saupoudrez de farine et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; faites réduire la sauce après avoir retiré vos cailles, puis dressez et servez.

Cailles braisées.

Après avoir enveloppé des cailles dans des feuilles de vigne et des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu dans une braise composée de tranches de veau, de bardes de lard, d'un morceau de beurre et d'un bouquet garni; mouillez avec un verre de vin blanc et une cuillerée de bouillon, mettez-y peu de sel. Quand vos cailles seront cuites à point, retirez-les et mettez un peu de coulis dans leur cuisson; dégraissez la farce et passez-la au tamis, ensuite versez-la sur les cailles que vous aurez dressées avec une garniture d'écrevisses ou de ris de veau.

DE LA BÉCASSE.

Il y a plusieurs espèces de bécasses, mais, jeunes ou vieilles, toutes sont très recherchées.

Bécasses rôties.

Plumez et flambez des bécasses, mais sans les vider; tortillez-leur les pattes autour des cuisses et servez-vous du bec pour brochette; bardez-les de feuilles de vigne et de lard, puis mettez-les à la broche. Placez dans la lèchefrite des morceaux de pain grillés et imprégnés de beurre; quand les bécasses sont cuites, dressez-les sur le plat, au fond duquel vous aurez disposé ces mêmes morceaux de pain imbibés du jus des bécasses.

Salmis de bécasses.

Dépecez des bécasses rôties et refroidies, hachez tout ce qu'elles ont dans l'intérieur, à l'exception du gésier. D'autre part faites une sauce avec un morceau de beurre, deux verres de vin blanc, des échalotes, laurier, ail et persil, sel et poivre; ajoutez-y pendant son ébullition un peu de chapelure de pain; dans cette sauce mettez votre hachis avec un peu d'espagnole (voir cette sauce au chapitre III), faites réduire à moitié, versez sur les débris des bécasses que vous aurez dressées sur le plat avec des croûtons frits.

Bécasses farcies.

Videz des bécasses en les fendant par le dos; hachez menu tout ce qu'elles ont dans l'intérieur avec moitié de lard râpé, persil, échalotes; ajoutez sel et gros poivre. Avec cette préparation, emplissez le corps de vos bécasses et recouvrez-les de bardes de lard; mettez-les ensuite à la broche et faites-les rôtir, et servez comme nous l'avons dit ci-dessus (voir l'article *Bécasses rôties*).

Bécasses à l'anglaise.

Après avoir vidé plusieurs bécasses comme il est dit au précédent article, retirez le gésier et hachez le reste avec autant de lard; joignez-y sel, poivre, persil, échalotes; farcissez vos bécasses avec cette préparation; couvrez-les de bardes de lard et faites-les rôtir, en les arrosant et en ayant soin de mettre dans la lèchefrite des morceaux de pain

grillés pour recevoir tout ce qui en découlera; après leur cuisson, dressez-les sur les rôtics qui auront reçu leur graisse, et versez sur le tout une sauce piquante indiquée au chapitre III.

Hachis de bécasses en croustades.

Faites cuire à la broche plusieurs bécasses; quand elles sont rôties et refroidies, prenez-en les chairs, dont vous supprimez les peaux et les nerfs, hachez-les aussi menu que vous le pourrez; après avoir eu soin d'en rejeter le gésier, pilez et broyez le tout. D'autre part, faites bouillir dans une casserole un verre de bon vin blanc et autant de consommé, puis jetez-y les débris de bécasses, passez cette espèce de purée au tamis, et dressez sur le plat avec des croûtons frits, et recouvrez avec des œufs pochés.

Filets de bécasses en canapés.

Après avoir préparé des filets de bécasses comme il est dit à l'article ci-dessus, mettez de même le gésier de côté, et faites avec le reste un hachis, auquel vous mêlez du lard cuit, des aromates, persil, échalotes, sel et poivre. D'autre part, faites frire des croûtons de pain, dont les bords seront assez saillans et disposés de manière à permettre l'admission d'une certaine quantité de farce dans leur intérieur. Quand vos croûtons auront pris une belle couleur, remplissez-en les vides avec des débris de bécasses; placez dessus un four de campagne; ensuite faites sauter vos filets avec sel et poivre; versez dessus un peu de beurre fondu, et dressez-les sur le plat en les couchant sur les croûtons ou canapés; versez sur le tout un peu d'espagnole réduite; glacez et servez avec un jus de citron.

Salmis de bécasses à la paysanne.

Faites rôtir des bécasses; quand elles sont refroidies, enlevez-en les chairs, faites un hachis comme à l'article précédent, ayant soin d'écarter le gésier; faites bouillir ce hachis auquel vous aurez ajouté des échalotes, du persil, un peu de beurre, un verre de vin blanc, sel, poivre et de la chapelure de pain; faites réchauffer vos bécasses dans cette préparation, et servez chaud.

Salmis de table à l'esprit de vin.

Faites rôtir comme ci-dessus plusieurs bécasses, coupez

les ensuite comme pour les servir. D'autre part, écrasez leur foie et tout ce que leur intérieur contient, ajoutez-y plusieurs jus de citrons et un peu des zestes par dés très minces; mettez dans cette préparation vos morceaux de bécasses, avec sel, poivre, épices, muscade râpée, deux cuillerées de moutarde et un verre de vin blanc; exposez ensuite le tout sur un réchaud à l'esprit de vin, remuez diligemment sans laisser bouillir; arrosez avec de l'huile, et après les avoir laissé mijoter pendant dix minutes, servez vos morceaux.

Salmis de bécasses à la bourgeoise.

Quand les bécasses sont préparées comme à l'article précédent, broyez-en les débris dans un mortier avec un verre de vin blanc, sel, poivre, thym et laurier; faites ensuite revenir ces débris dans un roux indiqué au chapitre des *Sauces et garnitures;* faites réduire la préparation ci-dessus prescrite, passez-la au tamis, versez-la sur vos morceaux de bécasses, et servez.

Salmis de bécasses au chasseur.

Après avoir fait rôtir des bécasses, dépecez-les et mettez-en les morceaux dans une casserole; hachez ensuite le plus fin possible le foie et ce qui se trouve dans l'interieur, ajoutez-y un peu de ciboule ou d'échalotes, également hachées; mouillez avec du vin, du vinaigre ou de l'eau-de-vie, jetez-y en outre des croûtons de pain; dressez sur le plat vos morceaux de bécasses, et versez dessus ce qui reste de sauce que vous aurez préalablement passée au tamis.

Sauté de filets de bécasses.

Levez les filets de plusieurs bécasses, mettez-les dans un sautoir, versez dessus du beurre un peu chaud, avec sel, poivre et une pincée de romarin pulvérisé; exposez le tout sur un feu très vif pendant quelques minutes; égouttez les filets après leur cuisson, et dressez-les sur le plat en les entremêlant circulairement de croûtons de pain.

D'autre part, mettez les débris de vos bécasses dans une casserole avec thym, laurier, clous de girofle; mouillez avec du vin blanc et faites réduire à glace, étendez ensuite avec une sauce espagnole ou du bouillon que vous faites de nouveau réduire; passez au tamis, versez dessus la préparation qui a servi à cuire les filets, et mettez le tout sur le plat que vous arrosez d'un jus de citron.

Sauté de filets de bécasses à la provençale.

Observez pour la préparation de vos filets le procédé prescrit à l'article ci-dessus. Quand ils seront posés dans le sautoir, au lieu de beurre, mettez-y de l'huile d'olives avec une gousse d'ail broyée; saupoudrez votre sauce de farine, et après avoir fait sauter vos filets, dressez-les sur le plat comme il est dit à l'article précédent, en ajoutant l'écorce d'un citron coupée en dés.

Bécasses à la minute.

Après avoir flambé et troussé de jeunes bécasses ou des bécassines, foncez une casserole de beurre, ajoutez sel, poivre et muscade râpée, un peu d'échalotes hachées menu; faites ensuite sauter vos bécasses dans cette préparation que vous mouillerez avec du vin blanc et du jus de citron; saupoudrez de chapelure de pain; faites jeter un bouillon et servez de suite.

DE LA MAUVIETTE.

La mauviette, plus connue sous le nom d'alouette, est très délicate et très recherchée; c'est surtout aux approches de l'hiver qu'elle est le plus grasse et par conséquent meilleure à manger.

Mauviettes rôties.

Après avoir plumé, troussé et flambé une demi-douzaine de mauviettes, piquez-les de fins lardons ou bardez-les; ensuite mettez-les à la broche en les passant dans des atelets pour les y fixer; ne les videz point, arrosez-les de leur graisse et mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir tout ce qui s'en écoule; servez-les ensuite avec les rôties sur lesquelles elles ont cuit.

Salmis de mauviettes à la bourgeoise.

Faites cuire des mauviettes à la broche; laissez-les refroidir ensuite, puis ôtez-leur les têtes et ce qu'elles ont dans l'intérieur; jetez le gésier et le reste, et servez-vous-en avec les rôties; pilez le tout dans un mortier. Délayez avec un peu de bon bouillon; et passez au tamis; assaisonnez de sel, gros poivre, une gousse d'ail écrasée et un jus de citron; faites chauffer dans cette préparation vos mauviettes, sans les faire

bouillir, et dressez-les sur le plat avec une couronne de croûtons frits.

Mauviettes aux fines herbes.

Après avoir plumé, vidé, flambé plusieurs mauviettes, faites-les sauter dans une casserole avec du beurre, auquel vous ajouterez du bouillon et un mélange de fines herbes, entre autres, de persil, de champignons et d'échalotes, le tout haché le plus menu possible; assaisonnez de sel, poivre et autres aromates pilés; mouillez avec un peu d'espagnole et de bouillon. Dès la première ébullition, dressez sur le plat, et servez.

Autrement, avant de servir, ajoutez-y un verre de vin blanc et saupoudrez de farine.

Mauviettes en caisse.

Après avoir désossé et vidé des mauviettes, remplissez-les d'une farce cuite, dans laquelle vous mettez leur foie haché avec des truffes; faites, pour chaque mauviette, une caisse de papier huilé, et fermez ces caisses avec de la farce; placez sur cette farce la mauviette, que vous couvrez d'une barde de lard, et enveloppez le tout de papier beurré. Posez dessus un four de campagne; après la cuisson, dégraissez, glacez, et dressez vos cailles avec une sauce italienne indiquée au chapitre III.

Mauviettes en croustades.

Désossez, videz, et remplissez entièrement des mauviettes avec une farce cuite sous un four de campagne, et à laquelle vous aurez ajouté des fines herbes convenablement assaisonnées; après les avoir roulées sur elles-mêmes, faites cuire vos mauviettes dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, et un peu des quatre-épices; quand elles seront cuites, faites jaunir des croûtons de pain dans le beurre, creusez-les dans le milieu pour les remplir de farce; étendez ensuite la mauviette dessus, et arrosez le tout avec une sauce italienne.

Mauviettes au gratin.

Fendez par le dos et désossez une demi-douzaine de mauviettes; remplissez-les de farce cuite, foncez un plat avec cette même farce, placez-y les mauviettes en couronne et entremêlées de farce, de manière qu'on n'aperçoive que la pointe de leur estomac; couvrez-les de morceaux de mie de pain, de bardes de lard et de papier beurré; posez le tout sous un four

de campagne; avant de servir, dégraissez la mie de pain et les bardes; puis servez avec une sauce à la financière, indiquée au chapitre III.

Mauviettes à la minute.

Après avoir troussé et flambé plusieurs mauviettes, faites-les sauter dans du beurre et du sel; lorsqu'elles vous paraîtront assez fermes, faites de nouveau revenir avec du beurre, ajoutez des échalotes, du persil et des champignons hachés, sel et poivre; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc. Dès la première ébullition, dressez sur le plat, et servez avec des croûtons frits tout autour.

Mauviettes à la chipolata.

Après avoir paré vos mauviettes, comme il est indiqué à l'article précédent, faites revenir, dans une casserole, du lard émincé et des petites saucisses, puis mettez-y les mauviettes avec des champignons; saupoudrez de farine, de sel et de poivre, et mouillez avec du vin blanc. Avant de servir, joignez-y des marrons grillés ou cuits sous la cendre; faites jeter encore un bouillon, dressez et servez.

Filets de mauviettes sautés.

Enlevez les filets d'une certaine quantité de mauviettes; parez-les en les couvrant de truffes coupées en petits dés, pilez ensuite les débris de vos mauviettes et tout ce qu'elles contenaient dans leur intérieur, à l'exception du gésier; mêlez-y une farce fine; faites cuire ensuite, à un feu doux, des croûtons de pain, remplissez-les de cette même farce.

D'autre part, faites sauter les filets, après les avoir terminés avec une sauce espagnole réduite; étendez-les sur les croûtons que vous dressez en couronne sur le plat, et servez.

Mauviettes en ragoût.

Plumez, flambez et videz une douzaine de mauviettes; troussez-leur les pattes pour les faire passer dans le bec, comme pour le rôt; marquez-les dans une casserole avec du beurre, du ris de veau, des champignons et un bouquet garni; saupoudrez de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc et de bon bouillon; on peut y ajouter un peu de jus. (Voir au chapitre *Sauces et garnitures.*) Faites réduire, dégraissez, et assaisonnez de sel et gros poivre; dressez sur le plat, et servez avec une sauce italienne.

DU PLUVIER ET DU VANNEAU.

Le pluvier gras est excellent et plus délicat que le vanneau. L'un et l'autre ne se vident pas et se préparent ordinairement à la manière des bécasses, et quelquefois aussi comme les cailles. (Voir les articles *Cailles* et *Bécasses.*)

Pluviers rôtis.

Plumez et piquez plusieurs pluviers, sans les vider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous. Quand ils seront cuits et d'une belle couleur dorée, dressez-les sur les rôties.

Pluviers en entrée de broche.

Après avoir plumé et flambé une demi-douzaine de pluviers, fendez-les par le dos pour les vider. Employez tout ce qu'ils ont dans l'intérieur, à l'exception du gésier; hachez le reste et mêlez-le avec un morceau de beurre ou du lard râpé, ajoutez du persil et des ciboules hachés, plus un peu de sel. Mettez cette farce dans le corps, et arrosez l'ouverture. Troussez vos pluviers et faites-les cuire à la broche, bardés de lard et enveloppés de papier. Quand ils sont cuits à point, dressez-les sur le plat et versez dessus une sauce aux truffes. (Voir au chapitre des *Ragoûts, sauces et garnitures.*)

Pluviers au gratin.

Epluchez, flambez et videz plusieurs pluviers comme il est dit à l'article précédent; faites avec ce qu'ils contiennent dans l'intérieur une farce de la même manière dont vous les remplissez. D'autre part, formez de farce un plat d'entrée; mettez les pluviers bardés de lard par-dessus, en ayant soin que l'intervalle de chaque pluvier soit occupé par du gratin; faites-les cuire sur un feu doux et sous un four de campagne; ensuite, dégraissez et servez avec une sauce italienne rousse indiquée au chapitre III.

Pluviers à la Périgueux.

Epluchez, flambez et videz des pluviers, puis faites-les revenir dans une casserole avec des truffes et un morceau de beurre; ajoutez sel, poivre, un bouquet garni et du basilic; quand le tout est bien revenu, mouillez avec un verre de vin

blanc et autant de sauce espagnole; faites réduire, et après leur cuisson, dressez vos pluviers sur le plat que vous couronnez de truffes, et servez avec du jus de citron.

DES ORTOLANS ET DES ROUGE-GORGES.

L'ortolan, si recherché des amateurs, se cuit à la broche ou au gratin. Le rouge-gorge se sert pour rôt et de la même manière.

DES GRIVES ET DES MERLES.

Les grives sont excellentes, même à l'époque des vendanges. Elles s'apprêtent ordinairement comme les mauviettes. (Voir ci-dessus.) Les merles se servent de même.

Grives rôties.

Plumez et faites refaire des grives, mais sans les vider; enveloppez-les de feuilles de vigne, et servez-les toutes à la broche avec des rôties dessous.

Grives au gratin.

Plumez, flambez et videz plusieurs grives; faites-les revenir dans une casserole avec un morceau de beurre; quand elles seront à moitié cuites, retirez-les du feu et égouttez-les. D'autre part, ayez plusieurs foies de volaille que vous ajoutez à ceux de vos grives, par égale partie, que vous pilez dans un mortier; mêlez-y une farce quelconque assaisonnée de sel, poivre et muscade. Placez ensuite vos grives dans un plat et couvrez les de farce; mettez dessus des bardes de lard et du papier beurré; placez le plat sur de la cendre chaude et sous un four de campagne, puis dressez après avoir retiré les bardes et le papier; versez sur le tout une sauce italienne, et servez.

Grives à l'anglaise.

Plumez et flambez, sans les vider, plusieurs grives; fixez-les sur la broche avec un atelet, et recouvrez-les de papier; quand elles sont rôties, retirez le papier qui les enveloppe, et arrosez-les avec un morceau de lard auquel vous aurez mis le feu; débrochez-les ensuite, et saupoudrez-les de sel fin et de mie de pain; dressez-les sur le plat, et servez avec une sauce piquante, dont la recette se trouve au chapitre III.

Grives à la flamande.

Epluchez et retroussez des grives, sans les vider; faites-les sauter dans une casserole avec du beurre, des baies de genièvre et du sel; quand elles sont jaunies, mettez du feu dessus et dessous, et servez-les avec la sauce dans laquelle elles ont cuit.

Grives au filet.

Après avoir plumé, paré et flambé plusieurs grives, coupez-en les pattes et la tête; faites-les cuire à moitié à la brochette, et achevez-en la cuisson dans du vinaigre assaisonné de feuilles de laurier et d'épices. Mettez-les dans un pot de faïence et versez dessus la saumure refroidie; recouvrez le tout d'une couche de graisse, et bouchez le pot avec du parchemin. Ainsi préparées elles se conservent pendant près d'une année.

Grives à la bourgeoise.

Après avoir plumé, flambé, désossé et farci vos grives, comme il est expliqué à l'article *Grives au gratin* (voir cet article ci-dessus), faites-les mijoter dans une casserole avec du beurre, sel, poivre; dressez-les sur le plat avant de servir; faites attacher le jus qu'elles ont rendu; ôtez une partie du beurre, et mettez un peu de persil et d'échalotes hachés; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon; après avoir laissé un instant bouillir votre sauce, dégraissez et versez sur vos grives.

DES SARCELLES.

Les sarcelles, plus petites mais plus délicates que les canards, se préparent de la même manière. On les vide.

Sarcelles à la bigarade.

Plumez, videz et retroussez des sarcelles un peu avancées et mortifiées; pilez dans un mortier leur foie avec du beurre, sel, poivre, des épices et du zeste de citron râpé; remplissez de cette farce l'intérieur des sarcelles, et mettez-les à la broche au moyen d'un atelet; recouvrez de longues tranches de citron, puis de bardes de lard; enveloppez le tout de papier beurré. Au bout d'une demi-heure, ôtez les enveloppes et recueillez le jus qu'auront rendu les sarcelles; à ce jus mêlez une sauce es-

pagnole dans laquelle vous exprimez le jus de deux ou trois bigarades ou citrons, puis servez sans faire bouillir.

DES FAISANS.

Quoi qu'en disent la plupart des auteurs, nos devanciers, nous conseillons aux personnes qui veulent manger un bon faisan de ne pas le faire trop *faisander*.

Faisan rôti.

Après avoir plumé, vidé et flambé un faisan, modérément faisandé, piquez-le de lard fin, mettez-le à la broche à feu doux et arrosez-le souvent. Pour conserver son beau plumage et en faire l'ornement de la table, enveloppez préalablement sa tête et les plumes de sa queue avec du papier.

Faisan en galantine.

Parez et flambez un faisan, désossez-le en le fendant par le dos; d'autre part, faites un mélange de tranches de gibier à poil, de lard émincé et de truffes, de filets de langue à l'écarlate, de quelques pistaches; saupoudrez de sel, de poivre et autres aromates pulvérisés. Recouvrez ensuite votre faisan avec ce mélange, et renversez-le en lui conservant sa forme première autant que possible. Enveloppez-le d'une couche de bardes et d'une toile nouée aux deux bouts; couchez-le ensuite dans une braisière avec du lard, des tranches de jambon, de veau et des débris de gibier; mouillez avec moitié vin et moitié bouillon; renouvelez votre assaisonnement avec des clous de girofle, du thym, du laurier et de l'ail. Recouvrez avec des bardes que vous enveloppez de papier un peu fort; au bout de trois heures de cuisson, laissez refroidir, et aplatissez votre faisan que vous couvrez d'une gelée avec ce qui a servi à le préparer; passez au tamis et ajoutez un jus de citron. Dressez ensuite sur le plat avec des truffes, des carottes et des tranches de citron entremêlées et disposées symétriquement.

Faisan en salmis.

Après avoir fait cuire aux trois quarts un faisan à la broche, enlevez-en les ailes et les cuisses que vous couperez en deux, dépouillez-le ensuite des blancs et des chairs qui tiennent à la carcasse; coupez ces débris en filets et mettez-les dans une casserole avec des échalotes hachées, le zeste d'une bigarade

râpée, sel, poivre et muscade; mouillez avec bouillon et vin blanc. Quand vous aurez fait réduire, ajoutez deux cuillerées d'huile d'olive et le foie du faisan que vous aurez d'abord écrasé; dressez sur le plat avec des croûtons frits et un jus de citron.

Avant de mouiller avec le bouillon, comme nous venons de l'indiquer ci-dessus, vous pouvez y mettre d'abord la carcasse et tous les os du faisan que vous aurez pilés à cet effet, et y joindre des échalotes, un peu de persil, sel, poivre et muscade; au bout de trois quarts d'heure d'ébullition à petit feu, passez-la pour en arroser le salmis.

Faisan aux choux.

Plumez, videz et flambez un faisan; faites rentrer les cuisses en dedans, bridez-le et piquez-le de lardons assaisonnés de poivre et de sel. Foncez ensuite une casserole de bardes de lard, et mettez-y le faisan avec un bon morceau de lard, des tranches de veau, un cervelas, carottes, ognons, clous de girofle et laurier en feuilles. D'autre part, blanchissez un chou et faites-le cuire avec le faisan; mouillez avec du bouillon, ajoutez du poivre, faites mijoter le tout; dressez le faisan sur le plat en l'entourant des ingrédiens qui ont cuit avec lui, et versez dessus une sauce à l'essence de gibier dont vous trouverez la recette au chapitre III.

On se sert du même procédé avec la choucroûte.

Faisan à l'angoumoise.

Lardez de truffes un faisan apprêté comme ci-dessus; faites sauter ensuite dans du beurre des truffes que vous retirez après les avoir assaisonnées, et laissez-les refroidir; ajoutez un quarteron de marrons rôtis, et remplissez du tout l'intérieur du faisan. Enveloppez le faisan avec des émincées de veau, sur lesquelles vous mettez deux bardes de lard; ficelez et posez sur d'autres bardes dans une terrine; mouillez avec de bon vin blanc; dégraissez la cuisson, quand elle sera parvenue à son point, ajoutez des truffes hachées, et liez avec des marrons pilés dans le mortier.

Faisan étoffé.

Avant de mettre un faisan à la broche, faites une farce de chair de bécasses hachée avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, fines herbes, sel et poivre; de cette farce remplissez l'intérieur du faisan, de sorte qu'une

croûte de pain le dépasse de part et d'autre. Ajoutez à cette farce les intestins et le foie des bécasses pilées avec des truffes, un anchois, du beurre et du lard râpé; mettez de même de cette pâte sur la rôtie et entourez-en le faisan, afin qu'il en soit constamment arrosé pendant qu'il rôtit. Dressez ensuite sur le plat que vous couronnez d'oranges amères.

Faisan poêlé ou à l'étouffade.

Plumez, videz et flambez un faisan; retroussez les pattes en dedans; piquez-le de lardons assaisonnés de sel et d'épices; mettez-le ensuite dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet garni, et des débris de viande; couvrez-le de bardes de lard; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; couvrez d'un rond de papier, et faites cuire à petit feu. Egouttez; dressez sur le plat, avec le fond de cuisson que vous aurez passé au tamis et que vous aurez mélangé avec un peu de sauce espagnole.

Ballotine de faisan.

Enlevez avec précaution les filets d'un faisan, sans toucher aux cuisses, ce que vous opèrerez en fendant les reins, en ôtant les os des cuisses et en refoulant la peau qui en recouvre le pilon; assaisonnez vos chairs mises à nu, de sel, poivre et épices; recouvrez-les d'une farce pareille à celle que nous avons indiquée à l'article ci-dessus *Faisan en galantine.* Après avoir rapproché et cousu la peau des cuisses, mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard; mouillez avec du vin et du bouillon; assaisonnez de nouveau avec laurier, thym, carottes et ognon piqué d'un clou de girofle. Au bout d'une heure de cuisson, retirez vos filets pour les aplatir comme des côtelettes de mouton, piquez-les de truffes coupées en forme de clous, et dressez sur le plat, autour d'une purée de champignons et couronnés de croûtons frits.

Quant aux autres manières de préparer le faisan, elles sont les mêmes que celles indiquées pour les perdreaux. (Voir ces articles.)

Hachis de toutes sortes de viande rôtie.

Coupez par tranches fort minces la viande cuite à la broche, viande de boucherie, volaille ou gibier; mettez-la dans une casserole avec persil, ciboule, échalotes et champignons hachés; mouillez avec bouillon; assaisonnez de sel et de poivre. Faites mijoter le tout sur le feu pendant un quart

d'heure; mettez ensuite votre viande sur un plat avec le fond de cuisson et de la mie de pain dessous et dessus. Faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se forme un petit gratin; versez enfin le reste de votre sauce, et servez avec un jus de citron et un filet de verjus.

Manière de retrousser et d'embrocher une volaille ou un oiseau quelconque.

Retournez la pointe des ailes sur le dos, et faites passer le cou et la tête sous l'aile gauche, puis embrochez la pièce; passez l'atelet en la brochette de fer par le bec de la volaille, et lui faites traverser le gros de la cuisse et la broche, de manière à ce qu'elle ressorte par l'autre cuisse. Après avoir allongé les pattes sur la broche, liez-les dessus avec une ficelle, près du croupion; arrêtez également sur le dos à l'autre extrémité, faites un tour pour contenir les ailes, nouez la ficelle et la coupez.

Si la volaille était destinée à bouillir, faites entrer les pattes dans le corps, assujettissez les cuisses et les ailes avec une brochette, et ficelez le tout.

CHAPITRE XI.

DU POISSON.

Vu l'immense variété des poissons que l'on sert sur les tables, dans les jours maigres, nous commencerons par la *Marée*, comme l'espèce qui en fournit le plus abondamment, surtout dans les contrées peu éloignées de la mer.

DU TURBOT ET DE LA BARBUE.

Le turbot est excellent s'il est blanc, épais, large et sans tache; la barbue est encore plus délicate. L'un et l'autre se préparent de la même manière.

Entrée de turbot.

Avant de faire cuire un turbot, videz-le, nettoyez-le et frottez-le de jus de citron. Mettez-le entier dans une eau de sel à laquelle vous ajoutez une pinte de lait; faites cuire d'abord à grand feu, ensuite achevez la cuisson sans ébullition, de crainte que le poisson ne se fende. Retirez votre turbot, faites-le égoutter en le tenant chaudement, et dressez-le à sec sur le plat, recouvert d'une serviette, avec une garniture de persil en feuilles.

Pour l'accompagnement, mettez dans une saucière l'une des deux sauces suivantes:

Versez dans une casserole de l'huile fine, sel, poivre et un filet de vinaigre, et faites chauffer sans bouillir; ou bien, au lieu d'huile, foncez votre casserole d'un morceau de beurre; saupoudrez de farine, sel et poivre, ajoutez des câpres fines et un anchois haché; remuez cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée, et de même sans la faire bouillir.

Turbot au court-bouillon.

Préparez un turbot comme à l'article précédent ; puis mettez-le cuire dans de l'eau, à laquelle vous ajoutez du sel, du laurier, un peu de thym, du persil, ciboule et ognon ; saupoudrez de sel et de poivre. Au bout d'une demi-heure d'ébullition, passez au tamis, mêlez-le avec du lait et achevez de cuire dans une turbotière; laissez refroidir, et dressez le turbot sur table, étendu simplement sur une serviette blanche, avec un entourage de persil bien vert. On peut aussi l'accompagner d'une saucière, comme à l'article précédent.

Si vous tenez à ce que votre turbot soit très blanc, laissez bouillir le court-bouillon à part, l'espace d'un quart d'heure.

DIFFÉRENTES MANIÈRES D'ACCOMMODER LES DESSERTES DE TURBOT.

Turbot à l'anglaise.

Après avoir levé les filets d'un turbot, coupez-les par tranches et les saupoudrez de sel, de poivre et de muscade ; plongez-les ensuite dans des œufs battus ou du beurre fondu, pour les paner; répétez cette double opération, puis mettez-les dans la friture ou faites-les griller sur un feu modéré ; dressez-les sur le plat, et versez dessus une aspic claire aiguisée d'un jus de citron. (Voir cette sauce au chapitre III.)

Turbot à la mayonnaise.

Taillez en forme d'aiguillettes ou autre, à volonté, des filets de turbot, puis mettez-les dans une casserole avec sel et poivre, de l'huile et du vinaigre à l'estragon; après leur cuisson, dressez vos filets sur le plat, en les entremêlant symétriquement avec des filets d'anchois, des feuilles d'estragon, des truffes, des œufs durs, des cornichons, des câpres, des betteraves et des croûtons; versez au milieu une mayonnaise indiquée au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Turbot à la crême.

Foncez une casserole de beurre, de farine et de lait; saupoudrez de sel et de poivre, mouillez avec du lait; pour éviter que votre sauce s'épaississe trop, tournez-la toujours pendant qu'elle est sur le feu; faites ensuite sauter dans cette préparation vos débris de turbot coupés par morceaux, et servez de suite.

Turbot à la béchamel.

Levez les chairs d'un turbot cuit à l'eau de sel (comme nous l'avons indiqué ci-dessus); coupez-les par tranches, et dressez-les sur le plat entremêlés de croûtons; versez sur le tout une sauce béchamel prescrite au chapitre III, si vous n'aimez mieux les servir dans un vol-au-vent, dont vous trouverez la recette au chapitre *Pâtisserie.*

Turbot à la Sainte-Menehould.

Après avoir levé et mis dans une béchamel, comme il est dit précédemment, les restes d'un turbot, unissez-en la superficie et couvrez-la de mie de pain; râpez dessus du parmesan; faites prendre couleur sous un four de campagne, et servez.

Turbot en matelotte.

Prenez un petit turbot; après l'avoir paré, remplissez son intérieur d'une sauce à la maître d'hôtel dans son état de crudité. D'autre part, coupez en très petits dés un certain nombre d'ognons, mettez ces ognons émincés sur un plat qui aille au feu, avec un morceau de beurre; ajoutez sel, poivre, thym, laurier, persil haché et muscade râpée; sur cette préparation placez votre turbotin, et mouillez avec du vin blanc; faites cuire sous un four de campagne et sur un feu modéré, en ayant soin de l'arroser fréquemment avec son beurre. Préparez, avant de servir, une certaine quantité de croûtes de pain, entourez-en votre turbot, dressez-le sur le plat, et versez dessus la sauce avec un jus de citron.

Turbot en salade.

Coupez par morceaux un turbot cuit et refroidi, et mettez ces morceaux dans une casserole avec de la gelée, ajoutez-y de l'huile et du vinaigre, une ravigote hachée; faites-les sauter, et saupoudrez ensuite de sel et de poivre; dressez-les sur le plat en les entremêlant artistement de cœurs de laitues, de cornichons et d'œufs durs coupés en rouelles. On peut y joindre encore des anchois, des câpres et des croûtons frits avec du zeste de citron.

Turbot glacé.

Après avoir piqué de lard fin un turbot vidé et nettoyé, faites-le cuire doucement et à petit feu entre des bardes de

lard, ajoutez un bouquet garni, saupoudrez de sel et mouillez avec du vin blanc. D'autre part, foncez une autre casserole avec de la rouelle de veau coupée en dés et des tranches de jambon; faites réduire jusqu'à consistance; passez ensuite au tamis et faites réduire en glace; prenez cette glace avec des barbes de plumes pour l'étendre sur le lard du turbot; mettez un coulis dans la casserole où la glace a été préparée; faites chauffer et détachez-en ce qui reste, et avant de servir, pressez-y un jus de citron; servez le turbot sur la sauce.

DU SAUMON.

Le meilleur saumon est celui dont la chair est d'un rouge orangé; quelquefois on le sert entier, mais bien plus souvent par tranches ou darnes.

Saumon au bleu.

Videz un saumon dont vous enlevez les ouïes; lavez-le à grande eau; ficelez la tête avec l'extrémité de la queue, et placez-le dans une poissonnière avec du vin en quantité suffisante pour le baigner, des carottes et des ognons coupés en dés, thym, laurier, clous de girofle et persil en feuilles. Après l'avoir laissé mijoter pendant trois ou quatre heures, retirez-le, égouttez-le, et dressez sur un plat recouvert d'une serviette et couronné de persil bien vert.

Servi de cette manière, le saumon ne s'écaille point. Autrement cette précaution est recommandée.

Saumon aux anchois.

Après avoir vidé un saumon entier, pratiquez sur les deux côtés de fortes incisions, et après avoir ficelé la tête et la queue comme à l'article précédent, faites-le cuire dans de l'eau de sel pendant une demi-heure; servez comme ci-dessus. D'autre part, faites dégorger des anchois dans de l'eau fraîche, puis faites-les bouillir dans une casserole avec un verre d'eau; passez cette sauce au tamis, et donnez-lui ensuite de la consistance avec du beurre saupoudré de farine; mouillez avec ce qui reste de l'eau dans laquelle ont cuit les anchois, mais sans faire bouillir; terminez-la par l'addition d'un morceau de beurre, et mettez-la dans une saucière avec des pommes de terre incrustées dans la sauce.

On peut arranger de la même manière des darnes de saumon.

Saumon en galantine.

Ayez une forte tranche de saumon et d'une belle longueur, fendez-la par le milieu et du côté du ventre, pour en retirer la grosse arête; piquez votre tranche avec des filets de thon mariné, des truffes, des anchois et des cornichons; recouvrez le tout d'une farce faite avec de la pâte à quenelles de tout autre poisson. Repliez votre tranche sur elle-même, et maintenez-la en place dans un court-bouillon, au moyen d'une serviette; après la cuisson, laissez-la refroidir; débarrassez-la de son enveloppe; dressez-la sur le plat, que vous entourez de beurre frais découpé et entremêlé de truffes, de croûtons, de cornichons et de gelée parsemés de tranches dc citron; puis servez.

Saumon grillé aux câpres.

Faites mariner pendant une heure une ou plusieurs darnes de saumon avec de l'huile, des ognons coupés en dés, des ciboules, du persil, sel et poivre; mettez les ensuite sur le gril et arrosez-les avec la marinade; dressez-les sur le plat, en versant dessus une sauce blanche aux câpres et une sauce tomate indiquée au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Saumon à la poêle.

Mettez dans une casserole dont le fond est juste de la grosseur de votre darne du saumon, avec des tranches de rouelle de veau et de jambon; placez dessus le saumon, que vous recouvrez de bardes de lard; ajoutez-y un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, des échalotes, et peu de sel à cause du lard. Après avoir fait cuire, un quart d'heure, sur un feu modéré, mouillez avec un verre de vin de Champagne; achevez de cuire toujours à petit feu; passez la sauce au tamis, ajoutez-y un peu de coulis; après quelques bouillons, versez sur le saumon, et servez.

Saumon à la genevoise.

Après avoir fait cuire une darne de saumon avec moitié vin de Bordeaux et moitié bon bouillon, mêlez-y des échalotes et du persil hachés, des champignons, des épices, sel et muscade. Quand le poisson sera cuit, retirez-le, puis joignez à votre fond de cuisson un morceau de beurre mêlé avec de la farine; tournez votre sauce jusqu'à l'ébullition,

et quand elle sera à moitié réduite, passez-la au tamis de soie, et versez-la sur le saumon, que vous aurez égoutté et dressé sur le plat.

Saumon salé.

Après avoir fait dessaler une darne de saumon, faites-la cuire dans de l'eau fraîche, écumez avant qu'elle ne bouille; quand elle est cuite, égouttez-la et laissez-la refroidir; servez-la ensuite en salade, de la manière indiquée ci-dessus pour le turbot.

En général, les recettes que nous avons données pour le turbot peuvent s'appliquer également au saumon, surtout en ce qui regarde les dessertes.

Saumon en caisse.

Faites mariner deux tranches de saumon pendant une heure, avec de l'huile fine, persil, ciboule, des champignons, une gousse d'ail, une échalote, le tout haché très fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre; ensuite faites une caisse de papier blanc de la grandeur des darnes de saumon. Frottez-les dessous avec de l'huile, et les mettez sur un plat. Mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, et panez le dessus avec de la mie de pain; mettez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtière, et du feu dessus. Quand le saumon sera cuit, et le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon auparavant.

DE L'ESTURGEON.

L'esturgeon est un grand poisson qui n'a ni arêtes, ni écailles; son corps n'est protégé que par une peau d'une extrême dureté. Sa chair a beaucoup de ressemblance avec celle du veau.

Esturgeon au court-bouillon.

Otez les ouïes d'un esturgeon, et videz-le sans lui ouvrir le ventre. Ficelez la tête, et après l'avoir bien lavé et fait égoutter, mettez-le dans une poissonnière avec une marinade cuite. (Voir cet article.) Epicez fortement, laissez cuire assez

long-temps, et suivez pour le reste ce que nous avons dit à l'article *Turbot au court-bouillon.* On peut aussi en servant mettre dans la saucière qui accompagne l'esturgeon, une sauce italienne réduite avec le court-bouillon et terminée par un morceau de beurre.

Esturgeon rôti.

Enlevez la peau d'une tranche d'esturgeon, piquez-la bien de bardes de lard fin; mettez-la pendant vingt-quatre heures dans une marinade au vin blanc, puis mettez-la à la broche, en ayant soin de l'arroser avec la marinade que vous tiendrez un peu grasse. Quand votre poisson sera bien rôti à point, dressez-le sur le plat et versez dessus une sauce piquante, une espagnole ou une ravigote.

Esturgeon glacé ou en fricandeau.

Piquez de menu lard tout le dessus d'une tranche d'esturgeon; si vous le servez au maigre, piquez-le avec des filets d'anchois, de truffes et de cornichons. Donnez à votre tranche d'esturgeon la forme d'une côtelette de veau; mettez-la ensuite dans une casserole avec des tranches minces de rouelle de veau, un peu de jambon, un bouquet de persil, ciboule, échalotes, clous de girofle, laurier, basilic; mouillez avec du vin blanc et du bouillon, et faites cuire à feu modéré. La cuisson faite et glacée, passez au tamis, dégraissez et faites réduire avec une sauce tomate ou italienne sur laquelle vous servirez votre poisson.

Esturgeon au bleu.

Mettez une forte tranche d'esturgeon; mettez-la dans une poissonnière avec un court-bouillon composé de carottes et d'ognons coupés en dés, d'ail, de persil, de thym, de basilic et de sel; mouillez avec moitié eau et moitié vin rouge. Achevez votre court-bouillon avec du vin blanc ou du vinaigre. Quand l'esturgeon aura bouilli pendant trois ou quatre heures à petit feu, laissez-le égoutter, dressez-le sur un plat couvert d'une serviette et entouré de persil vert.

Esturgeon en papillotes.

Les tranches d'esturgeon étant façonnées en côtelettes de veau, et piquées de bardes de lard au gras, ou de filets d'anchois au maigre, mettez-les dans un plat à sauter, et terminez comme nous l'avons indiqué à l'article *Côtelettes de veau.* Servez dessous une sauce poivrade ou autre.

Esturgeon braisé.

Après avoir piqué de gros lard bien assaisonné une tranche d'esturgeon, mettez-la dans une braisière juste de sa grosseur, avec du lard coupé très fin, des carottes, des ognons et des panais coupés en dés très minces, un bouquet garni, sel, poivre et épices en assez grande quantité; mouillez avec du vin blanc, et faites cuire à feu ardent. Dressez sur le plat, et servez avec une sauce piquante ou italienne, dans laquelle vous aurez fait entrer le fond de cuisson.

DES ALOSES.

Comme les aloses sont remplies d'arêtes, on ne varie pas sur la manière de les accommoder. Les meilleures sont celles de Seine.

Alose au court-bouillon.

Videz par les ouïes, et lavez bien une alose; mettez-la dans un court-bouillon. Après la cuisson, dressez-la sur une serviette arrangée sur le plat et garnissez-le de persil vert. Servez à part une sauce blanche et un huilier; l'huilier peut suffire.

Alose grillée.

Après avoir écaillé, vidé par les ouïes et bien nettoyé une alose, ciselez-la avec la pointe d'un couteau dans toute sa longueur; fendez-la un peu par le dos; faites-la ensuite mariner avec de l'huile fine, sel, poivre, persil et ciboule hachés menus, et des ognons coupés en dés. Mettez-la griller sur un feu doux et en l'arrosant avec la marinade. Au bout d'une heure, dressez-la sur le plat que vous foncez d'une sauce blanche aux câpres ou d'une purée d'oseille.

Filets d'alose sautés.

Après avoir enlevé et coupé en rouelles les filets d'une alose, faites-les sauter à feu vif dans du beurre; saupoudrez de sel et de poivre, de ciboule et de persil hachés très menu. Ayez soin de retourner vos filets; après leur parfaite cuisson, égouttez-les, et dressez-les symétriquement sur le plat, et servez avec une sauce italienne.

Filets d'alose au citron.

Après avoir préparé, comme ci-dessus, des filets d'alose, faites-les cuire dans du bouillon et du vin blanc auquel vous ajoutez un peu d'huile, des fines herbes, sel et poivre; retirez-les après la cuisson, faites-les égoutter et dressez-les sur le plat. D'autre part, foncez une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade et des tranches de citron coupées menues; délayez une pincée de farine dans du bouillon, puis ajoutez-la à ces derniers ingrédiens; tournez sur le feu jusqu'à leur parfaite liaison; retirez-les du feu et ôtez-en le citron; ajoutez-y une pincée de mignonnette, et versez sur le poisson.

DU CABILLAUD OU MORUE FRAICHE.

Le cabillaud se fait ordinairement cuire de la même manière que le turbot, et on le sert avec les mêmes sauces. Autrement :

Cabillaud grillé.

Videz et nettoyez un cabillaud; coupez-le ensuite par tranches, et faites-le raffermir pendant une heure ou deux heures dans un vaisseau avec de l'eau fortement salée. Après cette préparation, retirez vos tranches de cabillaud de leur bouillon dans lequel vous aurez de nouveau mis du sel, puis posez-les sur un gril à feu ardent pendant un demi quart d'heure. Dressez sur le plat avec une couronne de pommes de terre cuites à la vapeur, et versez sur le tout une sauce au beurre.

Cabillaud à la crême ou aux huîtres.

Votre cabillaud étant préparé comme ci-dessus, ficelez la tête; faites-le cuire en entier dans une poissonnière et dans de l'eau très salée. Quand il aura mijoté quelque temps sur un feu modéré, dressez-le sur le plat avec une sauce à la crême ou une sauce aux huîtres. (Voir au chapitre des *Sauces et garnitures.*)

Cabillaud à la hambourgeoise.

Après avoir vidé un cabillaud avec précaution, remplissez-en l'intérieur avec des huîtres que vous aurez fait blanchir dans l'eau; à l'eau des huîtres vous aurez mêlé de la crême et vous aurez fait réduire cette préparation avec sel, poivre et muscade râpée. Votre cabillaud étant farci de cette manière, ci-

selez-le légèrement avec la pointe d'un couteau dans toute sa longueur; puis avec un pinceau couvrez-le de jaunes d'œufs et de beurre manié avec un peu de muscade; saupoudrez ensuite avec de la mie de pain sur laquelle vous répandez du beurre fondu. Mettez votre cabillaud cuire au four. D'autre part, prenez toutes les chairs d'un homard cuit, broyez les œufs et les intestins dans un mortier avec du beurre; mettez cette mixtion dans une casserole; mouillez avec du bouillon et remuez avec une cuillère de bois. Passez votre sauce au tamis; enlevez-en le beurre qui surnage, et ajoutez-y autant de crême qu'il reste de sauce; faites un mélange de beurre rouge et des chairs du homard coupées en dés; ajoutez du vin sur votre poisson, et remettez le tout au four pour parfaire la cuisson.

DE LA MORUE SALÉE.

La meilleure morue a la chair blanche, la peau noire et de grands feuillets. On doit avant de l'accommoder commencer par la dessaler. Dès la veille on l'écaille, on la lave à plusieurs reprises dans de l'eau de rivière; ensuite on la fait bouillir; après sa cuisson, on la met dans de l'eau froide; et dès que cette dernière eau est prête à bouillir, on retire la morue, et on la laisse égoutter.

Morue à la maître-d'hôtel.

Après avoir écaillé et lavé un morceau de morue, mettez-le dans une casserole à l'eau fraîche. Quand il sera sur le point de bouillir, écumez-le, et ôtez-le du feu, dès que l'eau bout. Couvrez-le pendant un demi-quart d'heure; ensuite retirez-le de l'eau et faites-le égoutter. Après en avoir levé les feuillets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, du persil et des ciboules hachés, poivre et muscade râpée; faites chauffer en le retournant, et servez de suite avec un jus de citron.

Morue à la bourguignole.

Préparez une tranche de morue, comme à l'article précédent, et levez-en les filets après la cuisson. D'autre part, coupez en dés plusieurs ognons; faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, en les remuant jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur; ajoutez alors deux pincées de farine, laissez encore colorer vos ognons; ensuite mettez une cuillerée à bouche de vinaigre, du sel, du poivre et un verre de bouillon. L'ognon

étant cuit et la sauce bien liée, mettez vos filets de morue et laissez-les mijoter, afin qu'ils prennent goût; avant de servir, ajoutez un morceau de beurre et dressez vos filets entremêlés symétriquement avec les ognons.

Morue à la provençale.

La morue étant cuite à l'eau et bien égouttée, ôtez-en les peaux et les arêtes; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, de la muscade râpée, persil, ciboules, du zeste de citron, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, un peu de beurre. Arrangez la morue dessus; remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, et panez ensuite avec la chapelure de pain. Mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement, et faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière; servez avec un jus de citron. Autrement, la morue étant préparée comme ci-dessus, écrasez-la avec une cuillère de bois; pilez-la et la mettez dans une casserole. Versez dessus et petit à petit une demi-livre d'huile en remuant fortement. Pour éviter que l'huile ne tourne point, ajoutez de temps en temps un peu d'eau d'ail. La morue étant bien blanche et bien amalgamée avec l'huile, finissez avec un jus de citron, et servez avec une garniture de croûtons frits.

Morue à la béchamel.

La morue étant cuite et débarrassée de sa peau et de ses arêtes, mettez-en les filets dans une sauce béchamel maigre indiquée au chapitre III; autrement, servez-la dans un vol-au-vent ou entourée de pommes de terre.

Bonne morue.

Quand la morue est cuite et égouttée, vous la levez par feuillets; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, un peu d'ail haché, de la muscade râpée et du gros poivre. Mouillez avec de la crême ou du lait; faites lier la sauce sur le feu, et mettez les filets de morue; panez-les avec de la mie de pain et du parmesan râpé, entre deux enduits de beurre fondu et de jaunes d'œufs. Dressez-les sur un plat, et faites-leur prendre couleur sur un feu vif et sous un four de campagne.

Croquettes de morue.

Après avoir fait cuire de la morue, coupez-la par morceaux

ou croquettes; jetez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre et du laurier; saupoudrez-les de farine; mouillez-les avec de la crême ou du lait. Au bout de quelques minutes, imbibez-les dans des œufs préparés à cet effet; mettez-les ensuite dans de la friture, de manière à ce qu'elles prennent de suite une belle couleur. Dressez-les sur le plat en forme de pyramide et entourées de persil frit.

Morue en beignets.

Votre morue étant cuite à l'eau et bien égouttée, prenez-en les feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile et très peu de sel; faites frire, et servez avec une garniture de persil frit, comme ci dessus.

Morue à la Garonne.

Mettez dans une casserole des filets de morue cuite, avec un morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, câpres, anchois, persil, ciboules, le tout haché très fin, du gros poivre. Au moment de servir, faites chauffer en remuant toujours jusqu'à ce que le beurre et l'huile soient bien liés ensemble; dressez sur le plat, et jetez dessus une chapelure de pain passée au tamis.

Morue frite.

Votre morue étant cuite et hachée menue, passez-la dans une sauce béchamel; faites-en ensuite des boulettes que vous panez à deux reprises, en les enduisant d'œufs pour les mettre dans la friture, et les servir avec un entourage de persil frit.

Morue au beurre noir.

Faites cuire votre morue dans de l'eau, et égouttez-la; mettez-la sur le plat que vous devez servir, avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre. Faites-la bouillir un demi quart d'heure, et mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

Morue à l'anglaise.

Quand votre morue est cuite et égouttée, mettez dans une casserole plusieurs tranches de citron, des filets d'anchois, du persil et de la ciboule hachés, sel, poivre, un peu d'ail, du beurre et de l'huile en égale quantité; faites chauffer sur un feu très doux en tournant sans cesse; ôtez de votre casserole la moitié de cette préparation pour en foncer un plat

sur lequel vous arrangez votre morue; entourez-la de croûtons frits, et versez par dessus tout le reste de votre sauce; arrosez de beurre fondu; saupoudrez de mie de pain; terminez sous le four de campagne, et servez.

Morue aux câpres et anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau; après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par dessus une sauce aux câpres et anchois, dont vous trouverez la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Merluche ou morue sèche à la gasconne.

Comme la morue fraîche, la merluche la plus blanche est la meilleure; avant de la faire cuire, il faut la faire tremper dans de l'eau de rivière pendant plusieurs jours, après l'avoir bien battue pour l'attendrir.

Quand elle est cuite, divisez-la par feuillets, puis mettez-la dans une casserole avec de l'huile fine, autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail et de sel, si elle est trop douce; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, et servez de suite pour être mangé très chaud.

DE LA RAIE.

Parmi les différentes espèces de raies, la bouclée est la plus recherchée.

Raie au beurre noir.

Après l'avoir bien lavée à l'eau fraîche et ôté l'amer du foie, faites cuire votre raie dans de l'eau de sel, avec quelques tranches d'ognon et du vinaigre. Après sa cuisson, retirez-la pour l'éplucher, c'est-à-dire en enlever la peau et les bords; lorsqu'elle est ainsi nettoyée et parée, faites frire du persil en feuilles dans du beurre, entourez-en la raie égouttée et dressée sur le plat; versez dessus une sauce au beurre noir, et servez.

Raie frite.

Commencez par faire mariner des morceaux de raie dans un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboules, une gousse d'ail, ognons coupés en dés, clous de girofle; au bout de deux ou trois heures de marinade, égouttez votre

raie, trempez-la dans une pâte à frire, et servez avec une poivrade et du persil frit.

Raie au vin de Champagne.

Après avoir fait cuire votre raie comme nous l'avons indiqué à l'article ci-dessus, *Raie au beurre noir*, épluchez-la et la dressez sur le plat. Ajoutez-y un verre de vin blanc, un morceau de beurre, persil, ciboules, deux échalotes, autant de feuilles de basilic et des champignons, le tout haché très fin; sel, poivre et de la chapelure tamisée. Faites mijoter pendant une demi-heure, et servez après avoir essuyé les bords du plat.

Raie à la sauce blanche.

Après avoir fait cuire et épluché votre raie comme il est dit précédemment, dressez-la sur le plat, semez dessus des cornichons coupés en dés ou des câpres, et arrosez-la d'une sauce blanche indiquée au chapitre III.

Raie à la sauce de son foie.

Votre raie étant cuite et dressée sur le plat, mettez dans une casserole persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très fin, un peu de beurre. Passez quelques tours sur le feu, et ajoutez une bonne pincée de farine, ensuite un morceau de beurre, câpres, et un anchois haché, le foie de la raie cuit et écrasé, sel, gros poivre; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; faites lier votre sauce, versez-la sur la raie, et servez.

Foies de raies en canapé.

Après avoir lavé et nettoyé plusieurs foies de raies, faites fondre sur un feu modéré un fort morceau de beurre, auquel vous ajoutez des filets d'anchois dessalés, un peu d'huile, des câpres, du persil, de la ciboule, de l'ail et des échalotes, le tout haché menu; sel, poivre et épices. Quand tout est bien mélangé, mettez sur un morceau de pain une couche de fines herbes cuites et refroidies, et recouvrez-la d'un morceau de foie de la même grandeur; étendez dessus quelques filets d'anchois, et terminez par une seconde couche de fines herbes; saupoudrez avec de la mie de pain, puis mettez vos morceaux de pain ainsi farcis sur de la cendre chaude et sous un four de campagne; faites prendre une belle couleur dorée, et servez avec un jus de citron.

Raie au fromage de Parme.

Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée; coupez-la en quatre morceaux égaux, et la lavez; faites-la cuire avec un demi-setier de lait, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre, et faites bouillir avant que de mettre la raie. Pour la cuire, il faut peu de temps; retirez-la de la sauce pour l'égoutter. Passez la sauce au tamis, et la faites réduire au point d'une sauce liée; mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, et par-dessus une petite poignée de fromage de Gruyère râpé. Arrangez dessus les morceaux de raie; et entre la raie, vous aurez pour garnir, une douzaine de petits ognons blancs cuits au bouillon, bien égouttés, et de petits morceaux de pain frit coupés en rond. Vous les entremêlez symétriquement l'un avec l'autre. Mettez sur le dessus le reste de la sauce; couvrez avec du parmesan râpé. Mettez votre plat sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; glacez le dessus avec une pelle, ou un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu. Quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez avec un jus de citron.

DES SOLES.

Les soles, les limandes, les carlets et les plies s'accommodent tous de la même manière. Comme les soles sont préférées, nous nous en occuperons spécialement, et l'on se basera sur les recettes suivantes pour préparer les autres poissons.

Soles.

Choisissez des soles qui soient épaisses, videz-les par dessous les ouïes, écaillez-les en les ratissant de la queue à la tête, coupez-en les barbes, lavez-les et essuyez-les dans un linge blanc; faites-les ensuite cuire dans de l'eau salée, et servez-les avec du persil et de la ciboule hachés tout autour. Autrement couvrez-les d'une sauce à la maître-d'hôtel, au lait ou à la crême, et entourez-les de pommes de terre.

Soles frites.

Après avoir préparé des soles, comme il est dit à l'article précédent, fendez-les sur le dos auprès de l'arête; saupoudrez-les

bien de farine, et faites-les cuire dans une friture sur un feu ardent; prenez garde qu'elles ne languissent sur le feu où elles deviendraient mollasses. Quand elles seront de belle couleur, servez une serviette avec des citrons coupés en deux. Autrement, servez-les avec du persil frit.

Soles à la broche.

Enlevez la tête et la queue d'une sole; après l'avoir fait mariner dans de l'huile avec de l'ognon et du persil, passez un atelet dans toute la longueur de l'arête du poisson; fixez à la broche les extrémités de votre atelet; pendant que la sole rôtit, arrosez avec de l'huile; quand la cuisson est à moitié de son point, faites fondre un morceau de beurre; ajoutez-y du sel et un jaune d'œuf, versez cette sauce sur votre poisson, puis saupoudrez-le de mie de pain et enduisez-le de beurre; quand la sole aura pris une belle couleur, dressez-la sur le plat avec une sauce italienne.

Soles au gratin.

Videz et lavez des soles comme pour les faire frire; ensuite formez un plat qui aille au feu avec du beurre tiède, du persil, des échalotes, des ciboules et des champignons hachés très fin, sel, poivre et muscade râpée; posez vos soles sur ces ingrédiens et mettez-en par-dessus elles une seconde couche avec du beurre; ajoutez un verre de vin blanc et saupoudrez de mie de pain ou de chapelure; arrosez avec du beurre fondu, afin que votre gratin prenne une belle couleur; mettez le plat sur un feu modéré et sous un four de campagne.

Soles sur le plat.

Nettoyez et essuyez bien vos soles, et saupoudrez-les de fines herbes. Mettez-les ensuite dans un plat foncé de beurre assaisonné de sel, poivre, persil, échalotes, muscade râpée; mouillez avec du vin blanc et couvrez le tout d'une couche de mie de pain ou de chapelure; arrosez avec du beurre fondu et terminez comme à l'article précédent.

Soles en ris de veau.

Après avoir vidé, nettoyé et essuyé des soles, enlevez-en les filets, en ayant soin qu'ils ne s'écartent point sur la grosse arête; piquez-les de lard fin, mettez dans le milieu de la farce de poisson, et rapprochez les en leur donnant la forme de ris de veau au moyen d'une ficelle en croix; faites-les ensuite re-

venir avec du vin blanc, des carottes, des ognons, du thym, du laurier et un peu de sel. Au bout d'une demi-heure de cuisson, parez-les et faites glacer votre lard; dressez-les sur le plat, et versez dessus une sauce aux huîtres et du beurre d'anchois ou d'écrevisses. (Voir au chapitre des *Sauces et garnitures.*)

Filets de soles à la mayonnaise.

Après avoir fait frire plusieurs soles, laissez-les refroidir, puis mettez-les sur le gril, à un feu très doux; retirez-les lorsque la peau peut aisément s'enlever; enlevez les peaux et détachez les filets que vous parez et coupez en carrés longs; dressez-les sur un plat; versez dessus une sauce mayonnaise indiquée au chapitre III, et dressez-les avec des cornichons, des anchois et des croûtons frits.

Filets de soles à l'anglaise.

Après avoir levé la peau et les filets de vos soles, parez vos filets, puis panez-les à deux reprises, la première en les imbibant de beurre fondu, la seconde avec des œufs battus avec le beurre; jetez-les ensuite dans de la friture bien chaude, et quand ils ont une belle couleur dorée, dressez-les sur le plat avec une sauce à la maître-d'hôtel.

Filets de soles à la béchamel.

Après avoir levé, comme ci-dessus, des filets de soles, faites-les mariner dans du jus de citron, avec ognons, persil, sel et poivre; coupez-les ensuite en escalopes et mettez-les dans un sautier avec du beurre, du vin blanc et des épices. Dressez sur le plat et couvrez avec une béchamel, indiquée au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Filets de soles à la Horly.

Après avoir fait mariner, comme à l'article précédent, des filets de soles, et les avoir laissé égoutter, trempez-les dans de la farine et jetez-les dans de la friture. Quand ils ont une belle couleur, ôtez-les, versez dessus un aspic clair ou une sauce tomate. (Voir ces articles au chapitre III.)

Filets de soles à la provençale.

Levez les filets de soles en supprimant la peau qui les recouvre, faites-les cuire dans du vin blanc et de l'huile fine, assaisonnés de persil et d'ail hachés menu, de sel, poivre et muscade râpée; dressez-les sur le plat avec leur sauce entourée d'ognons frits

dans l'huile et d'une belle couleur, arrosez avec un jus de citron, et servez.

Filets de soles à l'italienne.

Levez les filets de plusieurs soles, et séparez-en la peau; saupoudrez-les de sel, gros poivre, muscade râpée et persil haché menu; marquez-les dans du beurre; quand ils sont bien revenus, arrosez-les de jus de citron, et après les avoir retournés, dressez-les sur le plat avec une sauce italienne, et servez.

Filets de soles en papillotes.

Levez les peaux qui couvrent vos filets; parez les filets et assaisonnez de sel et de poivre; recouvrez-les de farce à quenelles faite avec des merlans; roulez-les sur eux-mêmes et donnez-leur une forme ronde; enveloppez-les ensuite d'une feuille de papier graissée avec du beurre ou de l'huile; ficelez et faites cuire au court-bouillon; après la cuisson, égouttez et dressez sur le plat avec une sauce italienne.

Filets de soles à la hollandaise.

Après avoir préparé des filets de soles, faites-les cuire à l'eau de sel; après leur cuisson, égouttez-les et dressez-les sur un plat garni de pommes de terre cuites à l'étouffée; versez sur le tout du beurre fondu, et servez.

Filets de soles à la chevalière.

Levez des filets de soles; après les avoir dépouillés de leur pean, piquez-les dans le milieu et garnissez-les de quenelles de poisson; de ces quenelles garnissez de grosses écrevisses cuites d'avance, auxquelles vous ôtez les petites pattes, et épluchez l'extrémité de la queue, ayant soin de laisser sur le dos des écrevisses le lard qui a servi à piquer les filets; dressez sur le plat et servez avec une sauce poivrade.

Filets de soles en salade.

Après avoir levé et dépouillé des filets de soles, coupez-les par morceaux, ou laissez-les entiers; mettez-les dans une casserole avec de la gelée; assaisonnez-les d'huile et de vinaigre, d'une ravigote hachée; faites-les sauter dans cet assaisonnement, en les saupoudrant de sel et de poivre. Dressez ensuite sur le plat, de manière à placer dans leur intervalle des tranches de cœurs de laitues; entremêlez et décorez le tout de cornichons coupés en dés, de câpres, d'anchois, de croûtons et de zestes de citron, et servez.

Filets de soles sautés.

Vos filets préparés comme les précédens, mettez-les dans un sautoir avec du beurre; saupoudrez-les de persil et de ciboule hachés très fin, de sel, de poivre et de muscade râpée; faites-les raidir en les retournant sur un feu très vif; dressez-les ensuite sur le plat, et couvrez-les d'une sauce italienne.

Filets de soles en turban.

Vos filets bien parés, fixez, au milieu d'un plat, un morceau de pain que vous pourrez retirer à volonté; entourez-le de farce au poisson; roulez par-dessus vos filets coupés d'égale grosseur, garnissez la partie supérieure de truffes coupées en petits dés; arrosez les filets de beurre fondu et de jus de citron, couvrez-les de bardes de lard très minces, et ensuite d'une feuille de papier beurré; mettez au four; après la cuisson, ôtez le papier, les bardes de lard et le morceau de pain; et, dans l'ouverture du milieu de votre turban, versez un ragoût ou une sauce italienne.

Filets de soles en aspic.

Vos filets de soles étant préparés, à défaut de gelée de poisson, mettez dans un moule un peu d'aspic (voir cet article au chapitre III); laissez-les glacer; formez un dessin avec des truffes, des œufs durs et du persil en feuilles; recouvrez avec de la gelée; lorsqu'elle est prise, placez vos filets et continuez de garnir d'aspic fondu, jusqu'à ce que le moule soit rempli; faites glacer de nouveau au moment de servir, passez le moule à l'eau chaude, et faites votre transposition du moule sur le plat, comme nous l'avons indiqué à l'article *Aspic de filets de poulet.*

DES CARRELETS.

Nous avons déjà dit que les carrelets s'accommodent comme les soles. Ils s'arrangent aussi comme le turbot, avec lequel ils ont quelque analogie, et dont ils sont un diminutif.

Carrelets grillés.

Après avoir vidé et nettoyé des carrelets, c'est-à-dire, coupé l'extrémité de la tête, de la queue et des nageoires, faites-leur sur le dos une incision en croix, puis mettez-les mariner à

l'huile avec persil et sel. Posez-les ensuite sur le gril, et grillez-les à petit feu; dressez-les sur le plat et couvrez-les d'une italienne maigre.

On peut aussi les masquer avec une sauce blanche aux câpres, une espagnole ou une sauce au beurre d'anchois.

Carrelets panés frits.

Vos carrelets vidés et nettoyés, fendez-les aux trois-quarts sur le dos; enlevez l'arête que vous remplacez par une maître-d'hôtel; ensuite relevez les filets à l'ouverture, trempez vos carrelets dans des œufs battus et enveloppez-les bien de mie de pain. Mettez-les dans la friture; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, avec du persil frit. On peut ajouter des pommes de terre cuites à part.

Carrelets à la bonne femme.

Mettez vos carrelets vidés et nettoyés sur un plat foncé de beurre, de persil et d'échalotes hachés, de sel et gros poivre, et d'un verre de vin blanc; au bout de quelques minutes d'ébullition, couvrez les carrelets avec de la chapelure de pain; mettez un couvercle et du feu par-dessus; faites gratiner et servez.

DES PLIES ET DES LIMANDES.

Ces deux poissons, très tendres et très délicats, se font frire ou cuire sur le plat, aux fines herbes, gratinés comme les soles et les carrelets. (Voir ci-dessus.)

Plies grillées.

Après avoir vidé et nettoyé des plies, et leur avoir fait des incisions sur le dos, assaisonnez-les de sel, de poivre et d'huile. Posez-les ensuite sur le gril à un feu assez vif; après leur cuisson, dressez-les sur le plat avec une sauce au beurre que vous parsemez de câpres, ou bien, comme nous l'avons dit pour les carrelets, versez dessus une espagnole mêlée d'un peu de beurre d'anchois, ou une italienne. Ajoutez un jus de citron.

Plies à l'italienne.

Vos plies vidées et nettoyées, faites-les cuire dans un court-bouillon; après leur cuisson, dressez-les sur le plat et masquez d'une sauce italienne liée avec un jaune d'œuf.

DE L'ÉPERLAN.

L'éperlan est un petit poisson, pas plus gros que le goujon. Quand il est bien frais il est brillant et sent la violette. On le vide si l'on veut.

Eperlans frits.

Après avoir écaillé, bien lavé et essuyé des éperlans, enfilez-les par les yeux avec des brochettes, trempez-les dans du lait, farinez-les et faites-les frire à grand feu; quand ils sont d'une belle couleur, dressez-les sur le plat couvert d'une serviette, et servez.

Autrement, étant préparés comme ci-dessus, et avant de les faire frire, trempez vos éperlans un à un dans du beurre tiède mêlé avec des jaunes d'œufs battus et assaisonnés de poivre, sel et muscade, et panez-les dans de la mie de pain.

Éperlans à l'anglaise.

Vos éperlans étant vidés, écaillés, lavés et essuyés, foncez une casserole avec de l'huile, du sel, du poivre, du citron coupé en dés; mouillez ensuite avec moitié eau, moitié vin blanc; quand cette préparation a bouilli l'espace d'un quart-d'heure, mettez-y vos éperlans; après leur cuisson, dressez-les sur le plat et masquez-les avec la sauce suivante : mettez dans une casserole du vin blanc avec persil et échalotes hachés, et une gousse d'ail blanchie dans de l'eau et écrasée. Au bout de quelques minutes d'ébullition, mêlez à cette sauce une morceau de beurre mariné avec de la farine, sel et poivre; quand elle est liée et bien cuite, masquez-en vos éperlans, ajoutez un jus de citron, et servez.

Eperlans au gratin.

Préparez comme il est prescrit pour les soles.

Maquereaux à la maître-d'hôtel.

Quand ils sont vidés et bien lavés, essuyez-les avec une serviette mouillée; fendez-les le long du dos, et mettez-les sur un plat de terre avec du sel, du poivre, des ciboules et du persil en feuilles; arrosez-les avec de l'huile. Mettez-les ensuite sur le gril à un feu modéré et enveloppé d'un papier huilé; quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre. Dressez sur

le plat, et masquez-les d'une maître-d'hôtel froide avec un jus de citron.

Autrement, foncez une casserole de beurre, manié avec de la farine, du persil, de la ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très fin, sel et poivre. Mouillez avec un peu d'eau et un jus de citron; faites chauffer votre sauce, ayant soin de la tourner sans cesse; au premier bouillon, masquez-en vos maquereaux, et servez.

Maquereaux au court-bouillon.

Vos maquereaux étant préparés comme à l'article précédent, mettez de l'eau dans une casserole avec persil, ciboule, une gousse d'ail, du fenouil, un peu de basilic, sel et poivre; ajoutez un verre de vin blanc; lorsque ce court-bouillon sera bouillant, mettez-y vos maquereaux; un quart-d'heure suffit pour les cuire; égouttez-les et dressez-les sur le plat avec une sauce aux câpres et aux anchois, ou au beurre noir avec du persil frit à l'entour. Arrosez avec un jus de citron.

Maquereaux à la flamande.

Vos maquereaux étant vidés, ficelez-leur la tête et coupez l'extrémité de la queue, mais ne leur fendez point le dos. Préparez ensuite une farce avec du beurre, des échalotes, persil et ciboules hachés menus, sel, poivre et jus de citron; maniez bien le tout et remplissez-en le ventre de vos poissons que vous roulez chacun dans une feuille de papier beurré; ficelez les deux bouts de votre feuille de papier que vous enduisez d'huile; mettez vos maquereaux sur le gril; quand ils sont cuits à point, dépouillez-les de leur enveloppe et dressez-les sur le plat en les arrosant du beurre resté dans le papier et d'un jus de citron.

Maquereaux à l'anglaise.

Videz et apprêtez vos maquereaux, comme il est dit à l'article ci-dessus; foncez une poissonnière avec du fenouil en feuilles et placez vos maquereaux dessus; mouillez avec une eau de sel, et faites cuire sur un feu doux; au moment de servir, ôtez le fenouil et dressez vos poissons sur le plat avec une sauce aux groseilles à maquereau dont on trouvera la recette au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Maquereaux à l'italienne.

Après avoir préparé vos maquereaux comme ci-dessus,

mais en leur coupant la tête, faites-les cuire dans une casserole foncée avec du vin blanc, des ognons coupés en dés, du persil en feuilles, du laurier, du zeste de carottes et du sel; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et masquez-les d'une sauce italienne.

Maquereaux en papillotes.

Videz et essuyez vos maquereaux; ôtez-en les laitances que vous faites cuire dans une casserole avec du beurre, sel, poivre et jus de citron; après les avoir laissés refroidir, maniez-les avec une sauce à la maître-d'hôtel froide, et farcissez-en vos maquereaux; enveloppez chacun de vos maquereaux avec une feuille de papier huilé; ficelez les deux extrémités du papier, et mettez vos maquereaux sur le gril; dressez-les ensuite sur le plat avec leurs enveloppes.

Filets de maquereaux sautés.

Enlevez les filets de vos maquereaux, et ôtez-en la peau; parez-les et mettez dans un sautoir avec du beurre, du persil et des ciboules hachés fin, sel et poivre; remuez-les, et retournez-les avec soin; après leur cuisson, dressez-les sur le plat.

D'autre part, foncez une casserole avec du beurre, une cuillerée de velouté, une ravigote bien émincée, deux jaunes d'œufs, sel, poivre et jus de citron; faites lier votre sauce en la tournant, évitez qu'elle bouille; avec cette sauce, masquez vos filets, et servez.

DU MULET ET DU SURMULET.

Il y a peu de différence entre ces deux poissons, ils ont l'un et l'autre une chair très délicate; on les accommode, en général, de toutes les manières indiquées ci-dessus pour les maquereaux. On les écaille, on les vide, et on les coupe légèrement sur les côtés.

DU THON.

Le thon est un gros poisson de mer qu'on envoie, de la Provence à Paris, tout mariné. On en sert dans de l'huile avec des fines herbes pour hors-d'œuvre. Il se mange aussi ordinairement en salade. Autrement, on en fait une entrée de cette manière :

Arrangez votre thon sur un plat avec beurre, persil et ciboules hachés; panez-le de mie de pain, et lui faites prendre couleur sous un four de campagne. Si vous êtes à même de vous procurer du thon frais, accommodez-le comme le saumon.

DE LA VIVE.

La vive est un petit poisson armé, sur le dos et aux ouïes, d'arêtes excessivement aiguës, et dont on ne saurait trop se garantir.

Vives à la maître-d'hôtel.

Videz et lavez des vives, après avoir coupé les arêtes du dos et des ouïes; ciselez-les légèrement des deux côtés; faites-les mariner dans de l'huile avec du persil et du sel. Parez-les ensuite sur le gril; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et masquez-les d'une sauce à la maître-d'hôtel, ou avec une sauce au beurre semée de câpres.

Vives à l'allemande.

Videz et préparez des vives comme à l'article ci-dessus; coupez-leur la tête et la queue, et piquez-les avec des filets d'anguilles et d'anchois. Faites-les cuire ensuite dans une casserole avec du beurre, du persil, des carottes, des ognons, un clou de girofle, laurier et basilic; mouillez avec du vin blanc; après la cuisson, passez la sauce au tamis dans une casserole; à cette sauce, ainsi tamisée, joignez du beurre manié avec de la farine; faites cuire et lier le tout ensemble; dressez les vives sur le plat, et masquez-les avec cette sauce, sur laquelle vous exprimez un jus de citron, et servez.

Vives à l'italienne.

Vos vives préparées comme ci-dessus, faites-les cuire dans une casserole avec du vin blanc, des ognons coupés en tranches, carottes, persil en feuilles, laurier et sel; après la cuisson, dressez-les sur le plat, masquez-les d'une sauce italienne, et servez.

DU ROUGET BARBET.

Ce poisson n'est bon que lorsqu'il est bien frais.

Rougets au court-bouillon.

Après avoir vidé et écaillé des rougets, faites-les cuire dans une casserole avec du beurre et du vin blanc, un bouquet garni, un clou de girofle, ognons en tranches, sel et poivre. Comme il ne faut qu'un moment pour atteindre leur parfaite cuisson, vous ne les mettez dans votre court-bouillon, qu'après que celui-ci aura bouilli l'espace d'une demi-heure. Quand vos rougets sont cuits, dressez-les sur le plat avec une sauce aux câpres ou aux anchois, et servez.

Rougets grillés.

Vos rougets étant vidés et écaillés, mettez-les mariner dans de l'huile, faites-les ensuite cuire sur le gril; après leur cuisson, dressez-les sur le plat en les masquant d'une sauce au beurre ou à l'huile, et servez.

DU GRONDIN.

Le grondin a quelqu'analogie avec le rouget; comme lui il a une grosse tête et la peau rouge; mais il est plus effilé.

Grondins à l'italienne.

Videz et nettoyez des grondins; ficelez-leur la tête; ensuite faites-les cuire au court-bouillon, comme nous venons de le dire ci-dessus pour les rougets, en ayant soin de ne mettre votre poisson dans le court-bouillon que lorsque celui-ci bout; après les avoir fait mijoter pendant un quart-d'heure, retirez vos grondins, égouttez et dressez-les sur le plat, et mettez dessous une sauce italienne. On peut également les servir avec une sauce aux câpres ou aux anchois.

DE LA BARBUE.

La barbue est un poisson plus allongé et plus délicat que le turbot. On la fait ordinairement cuire de même. (Voyez *Turbot.*)

Barbue grillée.

Videz et écaillez une barbue; lavez et essuyez-la; fendez-la par le dos, et après l'avoir fait mariner dans de l'huile avec

sel et poivre, mettez-la sur le gril; ayez soin de la retourner souvent et de l'arroser d'huile; quand elle est cuite et d'une belle couleur, dressez-la sur le plat; masquez-la d'une sauce à l'huile, entourez-la de tranches de citron, et servez.

DU FLOTTON, ou FLOTTE.

Ce poisson a la plus grande ressemblance avec le turbot et la barbue; seulement, il a la tête plus petite et le corps beaucoup plus allongé. Il s'accommode comme la morue; on le mange ordinairement au beurre noir avec des ognons.

DE LA LOUBINE.

Ce poisson de mer a beaucoup de rapport avec la truite, et on le fait cuire à l'eau de sel.

DE L'ÈGLETIN.

Ce poisson, qui ressemble beaucoup au cabillaud, s'accommode en tout de la même manière. (Voir *Cabillaud.*)

DE LA MORÊNE.

La morêne est une espèce d'anguille que l'on pêche dans la Méditerranée. C'est un poisson dont la chair est très délicate et très appétissante. On la fait cuire au court-bouillon, avec du vin blanc et des fines herbes, un peu épicée, et on la sert à la sauce aux câpres ou à la poulette.

On peut aussi l'accommoder comme l'anguille à la tartare.

DU SAINT-PIERRE, ou POULE DE MER.

Ce poisson, excessivement plat, a une chair excellente; on le fait cuire à l'eau de sel, et on l'accommode comme le rouget. (Voir plus haut.)

DU CONGRE, ou ANGUILLE DE MER.

Le congre est très commun et peu estimé; sa chair est blanche, mais un peu filandreuse. Otez-en la peau; faites-le cuire à l'eau de sel avec une poignée de persil; lorsqu'il est cuit,

servez avec une sauce aux câpres ou aux anchois, ou bien avec une sauce tomate.

Congre à la poulette.

Levez les chairs du congre que vous coupez en morceaux carrés, et faites-les cuire dans une casserole avec des champignons sautés dans du beurre, une cuillerée à bouche de farine, un bouquet de persil, ciboule et sel; mouillez fortement avec du bouillon ou de l'eau. Après la cuisson, dressez les morceaux de congre sur le plat; faites ensuite une liaison de jaunes d'œufs; versez votre sauce sur votre poisson, et servez.

Congre sauté.

Enlevez la peau du congre; prenez-en les chairs, que vous coupez en rond; faites clarifier du beurre, et le mettez sur un sautoir; mettez-y vos morceaux de congre; saupoudrez de persil et de ciboules hachés menu, de sel et de poivre. Mettez ensuite le sautoir sur un feu modéré, et faites bien cuire; retournez vos morceaux; après leur cuisson, dressez-les sur le plat en forme de couronne; masquez-les avec un velouté lié, auquel vous aurez ajouté un peu de beurre d'anchois, et servez.

Congre à la bourgeoise.

Après avoir ôté les peaux d'une tranche de congre, faites cuire votre poisson à l'eau de sel, et dressez-le sur le plat pour le masquer d'une sauce blanche, dans laquelle vous aurez mis une liaison de jaunes d'œufs et un anchois haché et mêlé avec du beurre. Remuez bien cette sauce avant de la verser.

Congre à la hollandaise.

Otez la peau d'une tranche de congre, et faites cuire votre poisson avec de l'eau et du persil en branches, ce qu'on appelle à la bonne eau; quand il est cuit, dressez-le sur le plat, et versez dessus une sauce hollandaise blanche.

Congre aux anchois.

Après avoir enlevé la peau d'un congre, faites-le cuire à l'eau de sel; après sa cuisson, dressez-le sur le plat, et versez dessus une sauce blanche, que vous releverez avec un anchois haché bien menu; arrosez avec un jus de citron, et servez.

DES SARDINES, DES HARENGS FRAIS.

La manière d'accommoder ces poissons est la même. Il faut les vider, les écailler et bien les laver. Quand ils sont bien essuyés, mettez-les sur le gril, enveloppés de papier huilé; quand ils sont cuits, servez-les avec une sauce au beurre, dans laquelle vous avez délayé une cuillerée de moutarde.

Harengs frais grillés.

Après avoir préparé vos harengs, comme il est dit à l'article ci-dessus, arrosez-les d'huile, et saupoudrez-les de sel et de poivre. Mettez-les ensuite sur le gril, à un feu ardent; ayez soin de les retourner; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et masquez-les d'une sauce au beurre, dans laquelle vous aurez mis un peu de moutarde; on peut aussi servir les harengs avec une purée de haricots, ou une sauce tomate.

Sardines fraîches frites.

Préparez des sardines comme ci-dessus; quand elles sont bien essuyées, farinez-les, faites-les frire dans du beurre, et servez.

Harengs saurs grillés.

Après avoir essuyé des harengs saurs, coupez-leur la tête et l'extrémité de la queue; fendez-leur le dos dans toute leur longueur, et couvrez-les et arrosez-les d'huile. Mettez-les ensuite sur le gril, en ayant soin de les retourner. Après leur cuisson, qui n'est que l'affaire d'un instant, dressez sur une assiette, et servez.

Harengs saurs à la Sainte-Menehould.

Après avoir coupé la tête et la queue de plusieurs harengs saurs, mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait. Mettez-les égoutter et les essuyez; fendez-les par le dos; trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, deux jaunes d'œufs, du gros poivre et de la muscade râpée. Panez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, et les faites griller légèrement; mettez dans le fond du plat deux cuillerées de verjus ou le jus d'un citron, et dressez les harengs dessus.

Harengs salés au beurre roux.

Faites dessaler des harengs; après les avoir fait cuire sur le

gril, coupez de gros ognons en tranches; faites roussir un morceau de beurre avec une demi-cuillerée de farine et un peu de sucre en poudre; faites-y revenir vos ognons; quand ceux-ci auront une belle couleur, ajoutez une cuillerée de vinaigre; faites bouillir un instant, et versez sur vos harengs.

On sert aussi les harengs salés avec une purée de pois ou de lentilles.

Sardines salées.

Lavez bien plusieurs sardines dont vous enlevez les filets; coupez ces filets en plusieurs morceaux; dressez-les sur une assiette avec de la ravigote, des blancs et des jaunes d'œufs, le tout haché; arrosez d'huile, et servez.

Harengs pecs.

Ce sont de gros harengs salés qui viennent de Hollande. Après les avoir dessalés, on les fait griller comme les autres harengs, et on les sert avec une sauce au beurre, ou une purée de pois ou de lentilles.

Harengs pecs pour hors-d'œuvre.

Coupez la tête et la queue de plusieurs harengs pecs; enlevez leur peau; après les avoir dessalés dans de l'eau et du lait en égale quantité, dressez-les crus sur une assiette avec des ognons et des pommes de rainette également crus, et accompagnez-les d'un huilier.

Maquereaux salés.

Les maquereaux salés s'accommodent comme les harengs salés. (Voir plus haut.)

DES ANCHOIS.

Les anchois sont de petits poissons de mer qu'on apporte à Paris dans de petits barils et confits au sel; après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arête; on s'en sert ordinairement à faire des salades et pour mettre dans les sauces, comme sauce au beurre, au maigre, sauce à la rémolade, sauce au gras avec du coulis et un peu de beurre.

Les anchois pour hors-d'œuvre s'accommodent comme les sardines salées, (Voir cet article.)

Anchois frits.

Après avoir fait dessaler des anchois, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile délayée avec du vin blanc; prenez garde que la sauce soit trop liquide; Mettez vos anchois dans la friture, et quand ils seront de belle couleur, servez-les.

Rôties d'anchois.

Prenez des tranches de pain, proprement coupées de la grosseur et de la longueur du doigt; faites-les frire dans l'huile, arrangez-les sur un plat d'entremets; versez dessus une sauce composée d'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil et ciboule hachés; couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

DU MERLAN.

Le merlan est un poisson léger et délicat; on le choisit de grandeur moyenne. On l'accommode souvent comme la sole ou le carrelet. (Voir ces articles.)

Merlan à la bonne eau.

Videz et écaillez des merlans, essuyez-les avec un linge mouillé; ôtez-leur la tête et la queue; mettez-les ensuite dans une casserole avec du persil en feuilles, de la ciboule, du laurier, du thym, du sel; ne mettez d'eau que ce qu'il en faut pour les baigner; au bout de vingt minutes vos merlans sont cuits; dressez-les sur le plat et versez dessus l'eau de leur cuisson que vous aurez fait bouillir après y avoir ajouté de nouveau du persil en feuilles.

Merlans frits.

Otez les ouïes de vos merlans, écaillez-les, videz-les et lavez-les; remettez les foies dans le corps, essuyez-les, coupez le bout de la queue et des nagcoires; ciselez-les légèrement des deux côtés; roulez-les dans la farine, et faites-les frire dans une friture très chaude; quand ils seront fermes et de belle couleur, sortez-les de la friture, dressez-les sur le plat et saupoudrez-les de sel fin.

Merlans à la hollandaise.

Préparez vos merlans comme il est dit à l'article ci-dessus;

ficelez-leur la tête; mettez-les à cuire dans de l'eau de sel; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et servez à part du beurre fondu.

Merlans au gratin.

Foncez un plat qui aille au feu, avec du beurre, persil, ciboules, échalotes et champignons hachés très fin; couvrez vos merlans préparés comme ci-dessus avec cette même mixture; assaisonnez de sel, poivre et muscade, ajoutez un verre de vin blanc; placez sur un feu doux et sous un four de campagne, en arrosant le dessus avec du beurre fondu; faites mijoter, et quand tout a pris une belle couleur dorée, servez avec un jus de citron.

Merlans grillés.

Videz et nettoyez vos merlans, fendez-les sur les deux côtés, saupoudrez-les de sel et de poivre, trempez-les dans de l'huile, roulez-les dans de la farine, et mettez les sur le gril à un feu vif; quand ils sont grillés à point, dressez-les sur le plat, et recouvrez-les d'une sauce au beurre avec des câpres, ou d'une tomate avec des cornichons coupés en dés, ou de citron coupé en tranches.

Merlans à la ravigote.

Après avoir préparé vos merlans comme il est dit plus haut et leur avoir coupé les nageoires, faites-leur une légère incision sur le dos, ramenez la queue sur le col, pour les disposer en forme de couronne; assaisonnez-les de sel, poivre et muscade râpée. D'autre part, faites cuire à moitié des jaunes d'œufs dans du beurre; passez vos merlans dans cette préparation et panez-les, passez-les de nouveau après avoir ajouté du beurre, et panez-les une seconde fois; mettez-les ensuite sur le gril à un feu doux; arrivés à leur cuisson, dressez-les sur le plat que vous garnissez d'une ravigote ainsi composée: prenez de l'estragon, de la civette, du cerfeuil, du poivre infusé dans le vinaigre, pour l'ajouter dans une sauce au beurre, colorée avec le vert d'épinards passé au tamis, servez sans en masquer votre poisson.

Merlans aux fines herbes.

Préparez vos merlans comme nous l'avons dit ci-dessus à l'article *Merlans frits;* mettez-les dans un plat beurré; saupoudrez-les de sel, poivre, muscade, de persil et ciboules hachés fin; mouillez-les avec du beurre fondu, puis avec plu-

sieurs verres de vin blanc; retournez-les pour les cuire également des deux côtés; laissez-les sur leur plat, et achevez de lier la sauce avec du beurre frais manié avec de la farine; servez avec un jus de citron.

Merlans au court-bouillon.

Faites bouillir dans une casserole de l'eau et du vin blanc avec du persil, des ciboules, une gousse d'ail, basilic, sel et gros poivre; ensuite mettez dans ce court-bouillon vos merlans que vous aurez écaillés, vidés et nettoyés; au bout de dix minutes, dressez-les sur le plat et masquez-les d'une sauce aux câpres et aux anchois; on peut également verser dessus une sauce aux fines herbes comme à l'article précédent.

Merlans en quenelles.

Aiguisez des chairs de merlans avec des filets d'anchois, et procédez, pour le reste, ainsi que nous l'avons indiqué à l'article *Quenelles de volailles.* (Voir cet article.)

Filets de merlans à l'anglaise.

Prenez dans plusieurs merlans toute la chair qui en garnit les côtés; assaisonnez-les avec sel, poivre, et imbibez-les avec une sauce allemande; passez-les ensuite à deux reprises dans des œufs battus avec du beurre fondu, pour les paner deux fois; faites-les griller sur un feu doux; quand ils sont grillés, dressez-les sur le plat et masquez-les d'un aspic clair avec un jus de citron.

Filets de merlans à l'italienne.

Levez les filets de vos merlans et séparez-en la peau; saupoudrez-les de sel, gros poivre, muscade râpée et persil haché; mettez-les dans une casserole avec du beurre; quand ils sont bien revenus, arrosez-les avec un jus de citron; retournez-les, dressez-les sur le plat, et servez avec une sauce italienne.

Filets de merlans en atelets.

Levez et parez des filets de merlans; coupez-les d'égale grosseur autant que possible; roulez-les dans du beurre fondu, assaisonné de sel, poivre, ajoutez-y un jaune d'œuf pour lier leur préparation; saupoudrez-les de mie de pain en les roulant et les imbibant; posez-les les uns sur les autres pour les contenir sur des atelets que vous placez sur un feu très doux, au moyen

d'un gril à branches rapprochées; retournez-les des quatre côtés, et après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et servez-les avec un aspic clair et un jus de citron.

Filets de merlans farcis.

Levez et parez des filets de merlans de grosseur moyenne; foncez ensuite un plat qui aille au feu avec une farce ainsi composée : mêlez de la mie de pain trempée dans du lait, passez dans un tamis à quenelles; ajoutez ensuite du beurre frais assaisonné de sel, poivre, muscade, quelques truffes et quelques champignons, et deux blancs d'œufs pour liaison; sur cette farce étendez avec symétrie vos filets coupés sur d'autres merlans assez gros pour en faire des morceaux en forme de bondons; recouvrez-les de la même farce et remplissez-en les intervalles; placez-les sous le four de campagne; au bout d'une demi-heure, retirez-les et versez dessus une sauce italienne très chaude.

Filets de merlans à la Horly.

Levez et parez des filets de merlans que vous coupez à peu près de grosseur égale; faites-les mariner dans du jus de citron ou dans du vinaigre, avec sel, poivre, persil, thym, laurier et quelques ognons coupés en dés très minces; laissez-les égoutter; puis, après les avoir saupoudrés de farine et les avoir trempés dans de la pâte à frire un peu épaisse, mettez-les dans la poêle; quand ils sont frits et d'une belle couleur, dressez-les sur le plat et masquez-les d'une sauce tomate.

Filets de merlans en paupiettes.

Après avoir préparé vos filets de merlans, roulez-les sur eux-mêmes et remplissez-les avec une farce au poisson; faites-en plusieurs paupiettes que vous disposez sur un plat creux foncé également avec de la même farce; recouvrez vos filets avec des bardes de lard et une feuille de papier beurré; mettez à cuire sous le four de campagne et sur un feu doux; au bout d'une demi-heure, servez-les en les masquant d'une sauce italienne.

Filets de merlans sautés.

Après avoir paré et coupé vos filets de merlans comme nous l'avons déjà dit, mettez-les dans un sautoir avec sel, poivre, persil et ciboules hachés; versez dessus du beurre tiède; achevez de les faire cuire; arrosez-les d'une sauce à la ravigote,

assaisonnée et liée avec un jaune d'œuf; exprimez dedans le jus d'un citron; quand ils sont cuits, dressez-les sur le plat et masquez-les d'une sauce italienne.

Filets de merlans aux truffes.

Après avoir paré et coupé vos filets, mettez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, saupoudrez-les avec sel, poivre, muscade râpée; ajoutez du beurre et du jus de citron, et achevez de les faire cuire en les sautant; après leur cuisson, faites-les égoutter, et mettez à leur place dans le sautoir des truffes coupées en dés très minces; faites réduire avec un peu de sauce allemande que vous liez avec du beurre; replongez-y vos filets et dressez-les de suite sur le plat avec un entourage de croûtons frits.

Filets de merlans en turban.

Levez et parez des filets de merlan; faites une farce à quenelles avec ce qui restera de chairs; terminez ensuite, de la manière que nous avons indiquée à l'article *Filets de soles en turban.* (Voir cette recette.)

DU BAR.

Le bar, gros poisson de mer, se sert en entier ou par darnes, comme le saumon; quand il est petit, on le fait griller.

Quand on veut le servir pour un plat de rôt, on le fait cuire au court-bouillon; après l'avoir vidé, lavé, faites-le cuire avec du vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, ognons, racines, persil et ciboules. Après la cuisson, faites-le égoutter, et servez-le sur une serviette garnie de persil vert.

Quand on le sert pour entrée, après l'avoir vidé et lavé, coupez-le légèrement à plusieurs endroits sur le côté; mettez-le à mariner pendant une demi-heure, avec de l'huile, sel et poivre; faites-le cuire sur le gril, en l'arrosant avec sa marinade; après sa cuisson, servez-le avec une des sauces précédemment indiquées pour les autres poissons, notamment pour le saumon ou le turbot.

DU VAUDREUIL.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très blanche, et sert à faire de bonnes farces. On le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, ognons, racines, ail,

persil, ciboules, tranches de citron. Quand il est cuit, vous le servez sur une serviette.

DE LA THONTINE.

Les pattes de ce poisson servent également à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

DES ÉCREVISSES DE MER.

On comprend sous cette dénomination les homards, les langoustes, les crabes, les crevettes, les chevrettes et autres crustacées du même genre. On les sert tous de la même façon, après les avoir fait cuire au court-bouillon ou simplement avec de l'eau et du vinaigre, et on les dresse sur le plat en forme de pyramide et entourés de persil vert.

DU HOMARD.

Il y en a de très gros, mais les moyens sont préférables. Comme on l'achète généralement tout cuit, pour s'assurer s'il est frais, flairez-le sur le dos, à la naissance de la queue; veillez aussi à ce qu'il soit bien plein et lourd. Un autre caractère de fraîcheur consiste dans la tendance que la queue conserve à revenir sur elle-même, après avoir exercé sur elle une traction comme pour l'allonger.

S'ils sont crus, faites cuire ces homards à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre ou d'huile, pour leur donner une belle couleur : cassez-leur les pattes auparavant, et ouvrez-les par le milieu du dos, dans toute leur longueur. Servez-les froids sur une serviette, avec un entourage de persil.

Accompagnez-les d'une rémolade ainsi composée : après avoir ôté ce qui se trouve dans l'intérieur du corps, ainsi que les œufs qui se trouvent parfois sous la queue, pilez le tout et joignez-y de la moutarde, des câpres, de l'huile, sel et poivre, du persil et des échalotes hachés ; ajoutez si vous voulez un filet de vinaigre; mélangez bien cette rémolade que vous servez à part dans une saucière.

Autres manières d'accommoder le homard.

Retirez toutes les chairs blanches d'un homard cuit, coupez-les par morceaux, prenez ensuite les œufs et tout ce qui est

contenu dans l'intérieur du corps ; broyez-les avec du beurre froid; passez au tamis; mettez ensuite le tout dans une casserole, chauffez au bain-marie et servez-vous-en, soit comme garniture de vol-au-vent, de casserole au riz, soit dans de petits pâtés; ou bien encore, faites-en des croquettes en y mêlant une béchamel réduite.

LA LANGOUSTE.

La langouste nous vient de la Méditerranée; elle diffère du homard en ce qu'elle est plus allongée et que ses pinces sont plus petites.

On les choisit de même que les homards, pleines, lourdes, et en les flairant sur le dos à la racine de la queue; elles se font cuire et se servent avec une rémolade composée comme nous venons de le dire ci-dessus à l'article homard.

DES CRABES.

Il y en a de plusieurs espèces; la couleur rouge indique leur fraîcheur. (Voyez pour la cuisson et l'assaisonnement à l'article homard.)

DES CREVETTES.

On s'assure de la fraîcheur des crevettes, par la fermeté de la queue, lorsqu'elles ont une chair rosée et un peu gluante, lorsqu'enfin elles exhalent une odeur particulière qui est très agréable.

Même accommodement que pour les homards, excepté qu'en les cuisant, il faut avoir soin de ne mettre du sel qu'après les avoir fait égoutter.

Crevettes en croustade.

Après avoir épluché une certaine quantité de crevettes, pilez-en les épluchures avec un peu de beurre; faites chauffer cette préparation sur le feu; mouillez avec du bouillon; faites-lui sauter un bouillon, après quoi vous la passez et la tordez dans un linge mouillé; ôtez-en le beurre et mettez-le dans une casserole; saupoudrez de farine; ajoutez une chopine de crême et le fond dans lequel a chauffé le beurre; faites réduire et terminez par une béchamel, comme nous l'avons prescrit à l'article homard. (Voir plus haut.)

Croquettes de crevettes.

Préparez et coupez vos chairs de crevettes en dés; faites réduire une béchamel, assaisonnez de sel et muscade; panez et faites frire comme nous l'avons indiqué à l'article *Croquettes de volaille.*

DES CHEVRETTES.

Les chevrettes se distinguent des crevettes, en ce qu'elles sont d'un rouge noirâtre; elles sont aussi plus petites et moins recherchées. La manière de les cuire et de les accommoder est la même que pour les autres coquillages mentionnés aux articles précédens.

DES MOULES.

Les moules grasses et blanches sont les meilleures. Ayez soin qu'elles soient bien fraîches et qu'elles ne contiennent point de crabes dans leurs coquilles.

Moules crues.

Les moules crues se mangent souvent comme les huîtres; mais comme elles ont un goût d'herbes marinées, dont les huîtres sont exemptes, il est bon de les tremper dans du verjus au fur et à mesure qu'on les ouvre.

Moules à la poulette.

Commencez par ratisser les coquilles de vos moules avec un couteau pour en enlever les sables et les ligamens qui les environnent; lavez-les à plusieurs eaux, faites-les égoutter, mettez-les dans une casserole à grand feu, agitez-les, et lorsqu'elles sont ouvertes par l'action du feu, retirez-les et supprimez tout ou partie des coquilles. Ayez soin d'ôter les crabes, s'il s'en trouve. Passez l'eau qu'elles ont rendue à travers un tamis de soie; laissez-la déposer et tirez-la au clair. Maniez un morceau de beurre avec de la farine; délayez le tout avec de l'eau des moules et un peu de persil haché fin, sel, poivre et muscade râpée; faites réduire cette sauce, remettez-y les moules; et, au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et le jus d'un citron. Ne mettez de sel qu'autant que l'eau de vos moules ne serait pas naturellement assez salée.

Moules à la minute.

Nettoyez et faites ouvrir vos moules, comme ci-dessus. Etant

épluchées et les coquilles supprimées totalement ou en partie; tirez l'eau au clair, n'en remettez que ce qui est nécessaire dans la casserole, avec un morceau de beurre, du persil haché; faites chauffer, et servez avec un jus de citron.

Moules au naturel.

Vos moules étant nettoyées, faites-les cuire à grande eau et servez-les sans en enlever les coquilles; dressez-les sur le plat et versez dessus une sauce composée de beurre fondu, de sel, de muscade et d'un jus de citron.

Moules en marinade.

Après avoir nettoyé et fait ouvrir des moules, égouttez et essuyez-les, faites-les mariner avec un jus de citron, sel, poivre et muscade; jetez-les ensuite dans la friture, et servez.

Moules en atelets.

Vos moules étant ouvertes, égouttez-les comme ci-dessus, faites une sauce à atelets avec l'eau qu'elles ont rendue; saupoudrez de poivre et muscade râpée, peu de sel; ajoutez un jus de citron et des champignons coupés en dés, maniez tout ensemble et formez vos atelets, en piquant alternativement une moule et un champignon; roulez-les, trempez-les dans des œufs battus avec du beurre fondu; passez les brochettes et jetez dans la friture; quand elles seront d'une belle couleur dorée, dressez sur le plat et servez avec un jus de citron.

Moules au soleil.

Après avoir préparé vos moules comme à l'article précédent, faites une sauce qui ait plus de consistance que celle qui y est indiquée; mettez vos moules dedans, laissez-les se refroidir et se raffermir, prenez-les comme ci-dessus, aplatissez-les et faites-les frire; dressez une couronne sur le plat avec du persil frit dans le milieu.

Moules en ragoût.

Après avoir nettoyé et fait ouvrir vos moules, passez au beurre une carotte, un ognon et des champignons émincés, un bouquet de persil et ciboule; saupoudrez de farine, mouillez avec du vin blanc, un peu d'eau de moules, et du bouillon; assaisonnez de poivre, muscade râpée, d'une pointe d'ail; faites réduire; passez au tamis, versez sur vos moules, et servez.

DES HUITRES.

Il y en a de blanches et de vertes; celles-ci sont regardées comme les plus délicates.

Huîtres crues.

Ayez des huîtres bien fraîches; faites-les ouvrir et servez au fur et à mesure qu'on les ouvre; exprimez dessus un jus de citron, ou saupoudrez-les de poivre. Accompagnez-les de beurre frais sur une assiette à part.

Huîtres cuites.

Toutes les prescriptions que nous avons données pour les moules conviennent également aux huîtres.

Huîtres en coquilles.

Après avoir ouvert des huîtres, faites-les blanchir dans leur eau, laissez-les égoutter, faites-les revenir dans du beurre, avec des champignons, des échalotes et du persil hachés, de l'huile d'olive, poivre et muscade râpée, beaucoup de farine; mouillez avec du bouillon et du vin, mettez vos huîtres avec les fines herbes, faites réduire; prenez ensuite quelques unes des plus grandes coquilles, mettez dans chacune d'elles cinq ou six huîtres cuites avec de la sauce, couvrez de chapelure, arrosez de beurre fondu, et placez sur le gril à un feu très doux, faites prendre couleur sous le four de campagne, et servez.

Huîtres au gratin.

Après avoir fait blanchir et revenir vos huîtres comme nous venons de le dire, mais en ajoutant une cuillerée d'huile à votre sauce, arrangez-les sur un plat, et couvrez-les de mie de pain que vous arrosez de gouttes d'huile; posez le plat sur des cendres chaudes, faites prendre couleur avec une pelle rougie au feu, et servez avec un jus de citron.

Huîtres en hachis.

Après avoir fait blanchir des huîtres, mettez-les dans l'eau fraîche et faites-les égoutter; séparez le milieu des bords, hachez ces bords très menu, hachez le milieu plus grossièrement avec de la chair de carpe ou de tout autre poisson cuit à l'eau ou au court-bouillon; faites un mélange et assaisonnez

de poivre et de muscade râpée. D'autre part, foncez une casserole avec du beurre, persil, ciboule et champignons hachés; mouillez avec moitié bouillon, moitié vin blanc; mettez dedans votre hachis, liez avec des jaunes d'œufs, et servez.

Huîtres sur le gril.

Après avoir ouvert et fait blanchir des huîtres dans leur eau, supprimez cette eau et mettez dans votre casserole un morceau de beurre, du persil et des échalotes hachés, une pincée de mignonnette et du poivre; sautez-les sans les faire bouillir; replacez ensuite vos huîtres dans leurs coquilles bien lavées et nettoyées, arrosez-les d'un jus de citron, saupoudrez-les de chapelure, placez-les sur le gril, retirez-les lorsqu'elles commencent à bouillir, et servez.

Huîtres grillées.

Faites ouvrir des huîtres les plus grosses; mettez sur chacune un peu de maître-d'hôtel froide; posez-les sur le gril; dès qu'elles bouillent, dressez-les sur le plat, et servez.

Huîtres à la poulette.

Pour cette sauce et pour plusieurs autres, on les blanchit et on les accommode absolument comme la morue. (Voir plus haut.)

DE LA MACREUSE.

Nous avons rangé cet oiseau parmi les poissons; la macreuse se sert au maigre et se fait cuire dans un court-bouillon préparé comme pour le saumon frais; faites-la cuire 5 ou 6 heures, et dressez-la sur le plat avec un ragoût de laitances de carpes et champignons.

Macreuse à la daube.

Préparée comme un canard que l'on fait cuire à la broche, on la larde de filets d'anchois; on la fait cuire cinq ou six heures à très petit feu, avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de beurre, quelques tranches d'ognons, de carottes, panais, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, peu de sel, poivre. La cuisson faite, on passe la sauce, qui doit être courte, pour la servir chaudement sur la macreuse.

Si on veut la servir pour entremets, on y met un peu plus de

beurre et de sel. La sauce passée sans la dégraisser, on la fait réduire très courte, et on laisse refroidir la macreuse pour la couvrir avec la sauce et le beurre de sa cuisson.

POISSON D'EAU DOUCE.

DU BROCHET.

Le brochet de rivière a les écailles d'un blanc argenté; il est plus recherché que le brochet d'étang qui est d'une couleur brunâtre.

Brochet au court-bouillon.

Videz votre brochet par les ouïes, ne l'écaillez pas; coupez les nageoires et la queue; ficelez la tête, et faites-le cuire au court-bouillon, de la manière que nous allons indiquer :

Mettez votre poisson dans une casserole ou une poissonnière; il faut qu'il trempe dans le court-bouillon avec de l'eau, du vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier, basilic, quelques tranches d'ognons et de carottes. Ce poisson est meilleur cuit au vin blanc sans eau. Ayez soin de l'envelopper avec un linge; par ce moyen, vous ne serez point en danger de le rompre en le retirant. Faites mijoter une heure; après la cuisson, laissez-le refroidir et dressez-le sur une serviette parsemée de persil en feuilles; accompagnez-le d'un huilier.

Brocheton frit.

Après l'avoir préparé comme ci-dessus, fendez un brochet par le dos, mettez-le mariner dans du sel; au bout d'une heure ou deux, roulez-le dans de la farine, et jetez-le dans la friture.

Brochet sauce aux câpres.

Après avoir fait cuire un brochet dans un court-bouillon, comme nous l'avons dit ci-dessus, enlevez-en la peau et les écailles; dressez-le sur le plat et servez avec une sauce aux câpres et aux anchois, prescrite au chapitre des *Sauces et garnitures.*

Brochet à la broche.

Quand le brochet est très gros, on peut le faire cuire à la broche; après l'avoir piqué de petit lard et lui avoir fait des incisions sur les deux côtés, ayez soin de l'arroser avec du beurre

frais, ou de l'envelopper d'un papier bien beurré. Après la cuisson, dressez-le sur le plat avec le jus dans lequel vous exprimez un citron.

On peut aussi le masquer de tout autre sauce.

Brochet à la Chambord.

Écaillez et videz un brochet, enlevez la première peau et piquez la chair de lard fin; faites-le cuire dans une marinade au gras; lorsqu'il est bouillant, retirez-le et mettez-le au four, arrosez-le de temps en temps; arrivé à son point de cuisson et d'une belle couleur dorée, retirez-le, faites-le égoutter, dressez-le sur le plat que vous entourez de quenelles de carpes, de ris de veau piqués, d'écrevisses, de culs d'artichauts, de croûtons, de tronçons d'anguille piqués aux truffes, de crêtes et de rognons de coq, etc., toutes garnitures indiquées au chapitre III. Si le mouillage du brochet est trop épais, ajoutez-y un peu d'espagnole réduite, et servez.

Brochet en grenadine.

Enlevez la peau d'un brochet, désossez-le, aplatissez-le sur lui-même et piquez-le avec des filets de lard fin, mettez-le ensuite dans une poissonnière avec du jambon coupé par tranches minces, des carottes et des ognons coupés en dés, sel, poivre et muscade râpée; recouvrez-le de bardes de lard et mettez sur le tout une feuille de papier beurré ou huilé; après la cuisson, retirez-le, dressez-le sur le plat, faites réduire la sauce, passez-la au tamis et couvrez-en votre brochet.

Si on sert le brochet au maigre, au lieu de lard, on le pique avec des truffes ou des filets d'anguille d'eau douce; on le fait cuire sans lard ni jambon, et on le masque d'une sauce piquante au beurre et aux tomates.

Brochet à l'allemande.

Coupez un brochet en trois ou quatre parties égales, mettez-le dans une casserole avec de l'ognon, du persil, de la ciboule, du laurier, des clous de girofle, poivre et sel, mouillez avec du vin blanc; au bout d'une demi-heure, retirez le; parez-le et mettez-le dans une casserole; versez dessus le court-bouillon passé au tamis, égouttez votre brochet; prenez une autre casserole avec du beurre, un peu de fécule et de muscade râpée, du poivre, un verre de court-bouillon; tournez jusqu'à ébullition; liez cette sauce avec des jaunes d'œufs, passez-la au tamis, masquez-en votre brochet, et servez.

Brochet à l'arlequine.

Faites mortifier un brochet pendant quelques jours ; enlevez-en la peau et piquez-le d'abord par parties égales avec des anchois, puis avec des cornichons, ensuite avec des carottes et enfin avec des truffes ; remplissez-le de farce au poisson ; mettez-le ensuite dans une poissonnière ; mouillez avec une braise, et faites en sorte que les parties piquées ne trempent pas ; arrosez fréquemment ces parties piquées avec ce qui se trouve dans l'intérieur ; couvrez-le pour continuer le feu par dessus ; après sa cuisson, retirez-le, faites-le égoutter, dressez-le sur le plat, masquez-le d'une sauce hachée fortement assaisonnée, et servez.

Brochet à la portugaise.

Après avoir fait cuire un brochet dans un court-bouillon, ôtez-en les écailles, dressez-le chaud sur le plat, et servez en versant dessus une sauce à la portugaise, indiquée au chapitre III, ou toute autre, telle que sauce tomate, au beurre, etc.

Brochet au raifort.

Faites cuire un brochet dans une marinade, ensuite faites-le égoutter et dressez-le sur le plat avec un entourage de raifort râpé ; accompagnez-le d'une saucière pleine de beurre fondu.

Filets de brochet sautés.

Après avoir levé et paré des filets de brochet, mettez-les dans un sautoir avec du persil et des ciboules hachés ; saupoudrez de sel, poivre et muscade râpée, faites ensuite tiédir du beurre à part et versez-le sur vos filets ; au moment de servir, faites-les bouillir pendant quelques minutes ; retirez-les ensuite du beurre, et dressez-les sur le plat, en les masquant d'une sauce à l'italienne indiquée au chapitre III.

Filets de brochet à la béchamel.

Après avoir coupé des filets de brochet en forme d'escalopes, et les avoir fait chauffer dans de l'eau de sel, égouttez-les et couvrez-les d'une béchamel maigre.

Ainsi préparés, les filets de brochet peuvent servir à garnir une casserole au riz ou un vol-au-vent.

Brochet à la tartare.

Préparez et coupez un brochet par morceaux, faites-le ma-

riner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très fin; faites tenir cette marinade après chaque morceau, panez-les avec de la mie de pain, et mettez-les sur le gril en les arrosant avec le reste de la marinade. Quand votre poisson est d'une belle couleur dorée, retirez-le, dressez-le sur le plat, et servez en l'accompagnant d'une rémolade dans une saucière.

Brochetons à la maître-d'hôtel.

Après avoir nettoyé, écaillé et vidé des brochetons, mettez-les sur le gril, enveloppés d'une feuille de papier beurré; saupoudrez-les de sel fin; après leur cuisson, fendez-les par le dos, retirez les œufs, s'il y en a, remplissez-les de beurre manié avec du persil haché, sel et poivre; dressez-les sur le plat, et servez.

DE L'ANGUILLE.

Il y en a de deux sortes; celles de rivière, qui ont le dos brun et le ventre blanc; et celles d'étang, qui ont une couleur terne et une odeur de vase. Les premières sont meilleures et plus recherchées.

Manière de dépouiller l'anguille.

Commencez par dépouiller votre anguille, ou bien jetez-la dans un brasier ardent en la remuant pour qu'elle grille également. Lorsque la peau se crispe et se détache, prenez anguille par la tête, et avec un torchon, vous enlevez, en la rant, la peau de la tête à la queue. Grattez ensuite l'arête ou nageoire dorsale et celle du ventre, supprimez la tête et la queue; faites ensuite une incision à l'endroit où vous aurez enlevé la tête et près du nombril, tirez-en les intestins, puis lavez à plusieurs eaux.

Anguille à la tartare.

Après avoir dépouillé une anguille, faites revenir dans une casserole, des carottes, des ognons coupés en dés, un bouquet garni; saupoudrez de farine, mouillez avec du vin blanc; ajoutez sel, poivre et muscade râpée; au bout d'une demi-heure, passez la sauce au tamis de soie; mettez-y votre anguille coupée en tronçons; après leur cuisson, laissez-les refroidir, roulez-les ensuite dans de la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus et panez-les de nouveau; faites-les griller à un feu

doux et sous le four de campagne; dressez-les sur le plat et versez au milieu une sauce piquante ou une rémolade.

Souvent aussi on conserve l'anguille dans son entier; roulez-la alors en cercle, en la maintenant au moyen d'atelets; faites cuire dans une casserole, avec du vin blanc, sel, poivre, laurier, thym, persil et ciboules; après la cuisson, retirez-la, faites-la égoutter, et terminez comme ci-dessus.

Anguille en matelote.

Dépouillez une anguille, et coupez-la par tronçons; faites roussir un peu de farine dans du beurre; mettez ensuite de petits ognons; quand ceux-ci sont colorés, ajoutez du beurre, des champignons, un bouquet garni, sel, poivre, laurier et muscade râpée; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; placez-y les tronçons d'anguille; faites cuire à grand feu pendant une demi-heure; après la cuisson, dressez-les sur le plat avec des coûtons à l'entour; masquez le tout avec la sauce. On peut joindre à l'anguille quelques autres poissons de rivière, tels que brochet, barbillon, carpe, etc.

Anguille à la poulette.

Dépouillez et coupez une anguille par tronçons; après l'avoir fait blanchir et égoutter, faites-la revenir dans le beurre; saupoudrez de farine et mouillez avec eau, bouillon et vin blanc; joignez-y de petits ognons, des champignons et un bouquet garni; dégraissez et faites réduire votre sauce, et quand elle ne bout plus, liez-la avec des jaunes d'œufs; exprimez le jus d'un citron, et dressez votre anguille sur des croûtons frits avec un entourage d'écrevisses.

Anguille à la broche.

Coupez une anguille par tronçons d'égale grosseur; après les avoir fait mariner et égoutter, lardez-les et fixez-les sur un atelet avec un morceau de mie de pain entre chaque tronçon; faites rôtir en arrosant avec du beurre; après la cuisson, servez avec une sauce poivrade ou piquante.

Autrement, conservez l'anguille tout entière; après l'avoir dépouillée de la manière précédemment indiquée, piquez-la de lard fin, roulez-la sur elle-même, et fixez-la au moyen d'atelets; posez-la dans une tourtière. D'autre part, mettez dans une casserole du beurre, des ognons et des carottes coupés par tranches minces, du sel, du poivre, du thym, du laurier; quand tout sera bien revenu, mouillez avec du vin blanc; au

bout d'une demi-heure d'ébullition, passez ce jus au tamis et versez-le sur votre anguille que vous mettez ensuite sous le four de campagne; quand elle commencera à roussir, fixez-la sur la broche au moyen de ses atelets, et achevez sa cuisson après l'avoir enveloppée dans un papier huilé; au moment de servir, dressez-la sur le plat et masquez-la d'une sauce italienne, d'une sauce piquante ou d'une poivrade

Anguille à la maître-d'hôtel.

Après avoir dépouillé et coupé une anguille par tronçons, faites-la cuire à l'eau de sel, l'espace d'un quart-d'heure; dressez-la sur le plat et servez avec une maître-d'hôtel chaude, aiguisée avec du vinaigre, du verjus ou du citron; entourez le plat de pommes de terre cuites à part.

Anguille piquée.

Dépouillez une anguille, et piquez-la de lard fin dans toute son étendue; roulez-la en cercle au moyen d'une ficelle enduite de beurre; mettez-la ensuite dans un sautoir avec une marinade cuite, puis sous le four de campagne; après sa cuisson, dressez-la sur le plat et la masquez d'une sauce tomate.

Anguille à l'anglaise.

Enlevez toutes les chairs d'une anguille, coupez-les par morceaux et faites-les mariner pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre; assaisonnez de sel, poivre, citron coupé par tranches minces; faites ensuite égoutter entre deux linges; saupoudrez de farine, ou mieux, roulez dans une pâte à frire; faites frire, et quand votre poisson est d'une belle couleur, dressez-le sur le plat avec une sauce aiguisée de jus de citron.

Anguille roulée.

Ouvrez une anguille par le milieu et enlevez-en toutes les chairs, en ôtant la grosse arête; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; garnissez son intérieur avec une farce au poisson mêlée d'anchois; ficelez votre anguille afin qu'elle conserve sa forme première; mettez-la cuire dans une marinade. Au moment de servir, déficelez-la et la dressez sur le plat, en la masquant d'une sauce aux champignons indiquée au chapitre III.

Anguille à la Sainte-Menehould.

Après avoir préparé une anguille, mettez-la dans une tour-

tière enduite de blancs d'œufs battus, panez-la et passez-la au beurre pour la paner de nouveau; mettez-la ensuite sous le four de campagne; après sa cuisson, dressez-la sur le plat, versez dans son milieu une sauce italienne ou une sauce à la ravigote, et servez.

Anguille aux montans de laitues romaines.

Coupez-la par tronçons, et la faites cuire comme si vous vouliez la mettre en fricassée de poulets. (Voyez *Fricassée de poulets.*) Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitues romaines bien épluchés, et cuits dans une eau blanche avec un peu de sel et du beurre; mettez-les égoutter, et leur faites prendre du goût avec l'anguille. Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême. Faites-la lier sur le feu, et servez avec un filet de verjus ou un jus de citron.

Anguille en rissoles.

Coupez une anguille par tronçons, fendez-la en deux pour en prendre une partie de la chair et en faire une farce; mettez cette farce sur chaque morceau; après les avoir roulés et ficelés, faites-les cuire avec vin blanc et bon assaisonnement; ensuite retirez-les pour les mettre égoutter. Etant froids et les ficelles ôtées, trempez-les dans des œufs battus, pour les paner de mie de pain; faites-les frire, et servez avec une garniture de persil frit.

Anguille au soleil.

Après avoir dépecé une anguille, faites-la cuire dans une marinade, laissez-la refroidir et égoutter; trempez-la ensuite dans des œufs battus et assaisonnés de sel et de poivre; roulez-la dans de la mie de pain, et mettez-la dans de la friture bien chaude; quand elle est d'une belle couleur dorée, dressez-la sur le plat et masquez-la d'une sauce piquante ou d'une sauce tomate aiguisée avec un jus de citron.

DE LA CARPE.

Les carpes de rivière sont préférables à celles d'étang; ces dernières sont plus ou moins brunes et sentent la vase, tandis que les premières ont la chair ferme et les écailles brillantes.

Carpe au bleu.

Videz une carpe en lui ôtant les ouïes; si c'est une laitance,

faites-la cuire avec la carpe; si ce sont des œufs, faites-les cuire à part, pour les remettre ensuite dans le corps de votre poisson. Ne l'écaillez point; ficelez la tête, puis mettez votre carpe dans une poissonnière, et mouillez avec un demi-litre de vinaigre tout bouillant; versez ensuite du vin rouge, en sorte que votre carpe baigne complétement; coupez dedans des ognons et des carottes; ajoutez persil, ciboules, laurier, thym, clous de girofle, sel et poivre; faites mijoter sur le feu; après la cuisson, laissez refroidir dans l'assaisonnement; mettez ensuite une serviette sur un plat, dressez-y votre carpe, et servez avec un entourage de persil vert et un huilier auprès.

Carpe au court-bouillon.

Après avoir vidé et préparé une carpe comme il est dit à l'article précédent, versez dessus du vinaigre bouillant; faites-la cuire au court-bouillon, comme le brochet, et dressez-la sur le plat avec son fond de cuisson que vous aurez lié avec du beurre manié avec de la farine, et faites réduire à grand feu.

Carpe à l'étuvée.

Après avoir vidé, écaillé et coupé une carpe par tronçons, passez dans une casserole des petits ognons dans du beurre manié de farine, avec des champignons, un bouquet garni, laurier, sel, poivre et muscade râpée; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin rouge; ajoutez-y vos tronçons de carpe; faites cuire à grand feu; dressez sur le plat avec une garniture de croûtons; versez la sauce par-dessus, et servez.

Carpe en matelotè, dite à la marinière.

On appelle ainsi cet accommodement, lorsqu'aux tronçons de carpe on joint des tronçons d'anguille, de brochet, de barbillon et même des écrevisses. Mettez le tout dans un chaudron et sur un feu très vif; ajoutez des petits ognons passés au beurre, thym, laurier, persil et ciboule, sel, poivre et épices; mouillez avec du vin rouge et de sorte que votre poisson baigne dedans; quand tout sera réduit d'un tiers, faites une liaison avec des boulettes de beurre manié avec de la farine; remuez bien, et après la cuisson, dressez votre poisson sur le plat avec une garniture de croûtons frits; masquez avec le fond de cuisson, et servez.

Autrement. Après avoir piqué votre poisson comme ci-dessus, assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier, ognons coupés en dés, persil en branches, quelques clous de girofle;

mouillez avec du vin blanc; mettez le tout sur un feu ardent; quand votre poisson aura atteint son point de cuisson, changez-le de casserole, passez la sauce au tamis de soie; sautez de petits ognons dans du beurre, et faites un roux que vous délayez avec la sauce; quand elle sera réduite au tiers, mêlez-y les petits ognons et des champignons; lorsqu'ils seront cuits, retirez-les pour en garnir votre poisson; dressez-le ensuite sur le plat, et versez votre sauce dessus avec un entourage de croûtons frits ou grillés et d'écrevisses cuites à part.

Carpe en matelote vierge.

Après avoir préparé et fait cuire votre poisson avec du vin blanc, comme le précédent, passez des petits ognons à blanc dans du beurre, au lieu de les faire roussir; saupoudrez de farine; passez la cuisson de la carpe au tamis sur les ognons; lorsqu'elle bout, mêlez-y des champignons coupés et blanchis à part; faites réduire votre sauce au tiers, et après l'avoir dégraissée, ôtez-en avec l'écumoire les champignons et les ognons pour en garnir votre poisson; faites ensuite une liaison de jaunes d'œufs; alors entretenez le tout sans faire bouillir; passez de nouveau la sauce au tamis, en la versant sur votre poisson; dressez sur le plat, avec un entourage de croûtons et d'écrevisses symétriquement entremêlées d'ognons et de champignons, puis servez.

Carpe grillée.

Après avoir vidé et écaillé une carpe, faites sur ses deux côtés de profondes incisions; frottez-la avec de l'huile, persil et ciboule hachés, sel et du poivre; faites-la ensuite griller sur un feu doux; après sa cuisson, dressez-la sur le plat en la masquant d'une sauce aux câpres et aux anchois, ou d'une sauce blanche avec un jus de citron.

Carpe à la poulette.

Après avoir préparé et coupé une carpe par tronçons, employez pour cette sauce le même procédé que pour la fricassée de poulets. (Voir cet article.)

Carpe frite.

Après avoir lavé, écaillé et vidé une carpe, faites-lui des incisions sur les deux côtés, fendez-la par le dos, de sorte qu'elle ne tienne que par le ventre; ôtez les laitances ou les œufs pour les faire frire à part; farinez-la fortement, aplatissez-la

et plongez-la dans de la friture bien chaude ; quand elle sera d'une belle couleur, saupoudrez-la de sel fin, dressez-la sur le plat avec du persil frit et un jus de citron. Dans la friture, ayez soin de ne mettre les œufs ou les laitances que vous aurez également farinés, que lorsque la carpe sera cuite à moitié.

Carpe à l'allemande.

Coupez une carpe écaillée par tronçons, sans en enlever les ouïes et après n'avoir supprimé que le gros boyau ; mettez vos tronçons dans une casserole et sur un feu ardent, avec sel, poivre, des épices, des ognons coupés par tranches ; mouillez et faites baigner avec de la bière ; quand la sauce sera bien réduite, dressez votre carpe sur le plat, et versez dessus son fond de cuisson tout simplement.

Carpe en marinade.

Après avoir coupé une carpe par morceaux, mettez-les dans une casserole avec des ognons coupés par tranches, le jus d'un citron ou du vinaigre, sel, poivre, des quatre-épices, des clous de girofle et du basilic ; faites mariner le tout en le remuant sur un feu modéré ; quand la cuisson sera aux deux tiers de son point, faites égoutter ; saupoudrez de farine, ou roulez dans une pâte à frire ; après avoir achevé la cuisson dans de la friture bien chaude, dressez sur le plat, et servez avec un entourage de persil frit.

Cette marinade convient également à toutes les autres espèces de poissons.

Carpe farcie.

Après avoir fait cuire au trois-quarts, dans un court-bouillon, une belle carpe laitée, laissez-la refroidir, écaillez-la et levez-en toutes les chairs ; retranchez la majeure partie de la carcasse ; ne conservez que deux ou trois pouces d'arêtes du côté de la tête et de la queue ; faites avec les chairs de la carpe une farce à quenelles, comme il est dit à l'article *Quenelles de volaille*, en y ajoutant un ou deux anchois ; placez sur un plat long la tête et la queue de votre carpe, étendez au fond de ce plat une couche de farce ; entre la tête et la queue de votre poisson, mettez un ragoût froid de ris de veau ou de laitances de carpes ; façonnez le tout de manière que votre carpe paraisse dans son entier, à l'aide de ce qui reste de farce. Battez ensuite des blancs et des jaunes d'œufs, et dorez-en votre carpe ; saupoudrez-la de mie de pain ; posez le plat sur

des cendres chaudes, et couvrez avec un four de campagne, après avoir enveloppé la tête et la queue de votre poisson avec une feuille de papier beurré. Après la cuisson, enlevez le papier, dressez votre carpe sur le plat et entourez-la d'un ragoût de laitances, indiqué au chapitre III, ou de tout autre.

Carpe au maigre.

Enlevez les écailles et la peau d'une carpe vidée par les ouïes; piquez-la avec des truffes, des cornichons et des anchois coupés par filets; faites-la cuire dans une marinade maigre, c'est-à-dire, mouillée avec de l'eau au lieu de bouillon; mettez-la ensuite au four, et quand elle sera cuite, dressez-la sur le plat avec un ragoût de champignons et une garniture de croûtons frits, de truffes, d'écrevisses et de filets d'autres poissons.

Carpe à la Chambord.

Après avoir vidé avec précaution et écaillé une belle carpe, remplissez son intérieur de laitances, piquez-la, depuis les ouïes jusqu'à la queue, avec du lard entremêlé de filets de truffes cuites d'avance au court-bouillon et au vin de Champagne. Mettez votre carpe dans une poissonnière; mouillez avec du vin de Champague; ajoutez sel, poivre, persil en branches, thym, laurier, ognons coupés par tranches, et clous de girofle; mettez ensuite votre poisson au four; une heure suffit pour la cuisson; dressez-le sur le plat. D'autre part, faites un ragoût ainsi composé : Prenez un demi-litre de vin de Champagne, un quart de sauce espagnole; ajoutez-y un bouquet garni, du jus de citron et un kari (voir ce dernier article au chapitre III); faites réduire et dégraissez; mêlez ensuite des culs d'artichauts, des truffes et des champignons coupés en lames minces, des laitances et des quenelles de carpe, des écrevisses, des tronçons d'anguilles cuits au vin blanc, des ris de veau piqués, des cailles sautées, des mauviettes, des foies gras de volaille, des crêtes et rognons de coqs; terminez ce ragoût avec du beurre d'anchois, et versez-le sur votre poisson, en disposant avec symétrie tous les ingrédiens ci-dessus autour du plat; faites glacer et servez.

Filets de carpes sautés.

Levez et parez les filets de plusieurs carpes; enlevez ensuite la peau du côté des écailles; coupez vos filets en lames; arrangez-les dans un sautoir avec du persil haché menu, sel,

poivre et muscade râpée; faites tiédir un morceau de beurre que vous versez sur vos filets; exposez ensuite votre sautoir sur un feu très vif, ayant soin de retourner vos filets quand ils seront cuits d'un côté; après leur cuisson, dressez-les sur le plat et les arrosez de leur sauce.

Si vous avez des laitances, faites-les cuire dans du vin blanc, et après y avoir ajouté une sauce espagnole travaillée au vin de Champagne, versez le ragoût au milieu de votre plat.

Laitances et langues de carpes frites.

Après avoir supprimé les ouïes de plusieurs carpes laitées, ôtez-en les boyaux, prenez les langues et tout ce qui est contenu dans leur intérieur; faites-les dégorger dans l'eau fraîche et à plusieurs reprises; lorsqu'il n'en sort plus de sang, faites bouillir de l'eau avec du sel et du vinaigre, et mettez-y vos langues et vos laitances; quand elles auront bouilli un instant, égouttez-les; puis, après les avoir saupoudrées de farine et trempées dans une pâte à frire, plongez-les dans une friture très chaude; dressez-les sur le plat, et servez avec du persil frit.

Laitances et langues de carpes en caisse.

Après avoir extrait, préparé et fait blanchir, comme il est dit à l'article ci-dessus, des laitances et des langues de plusieurs carpes, foncez une casserole avec du beurre, des champignons, persil et échalotes hachés menu, sel, poivre, épices et muscade râpée; après avoir passé ces fines herbes sur le feu sans les faire roussir, faites mijoter dedans vos langues et vos laitances. D'autre part, vous aurez préparé une caisse avec du papier un peu fort, plié sur lui-même et beurré ou huilé; étendez sur le fond un gratin gras ou maigre, et sur ce gratin vos laitances et vos langues de carpes entremêlées de fines herbes; mettez la caisse sur le gril, exposée sur des cendres chaudes et sous un four de campagne; quand elles sont gratinées et d'une belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez avec un jus de citron.

DE LA TRUITE.

Il y a deux espèces de truites: la saumonée est la meilleure; sa chair est rouge, tandis que la commune a la chair blanche. Du reste, quel qu'il soit, ce poisson est très délicat; il s'accommode en général comme le saumon.

Truite au court-bouillon.

Videz une truite par les ouïes; après l'avoir bien lavée et essuyée, ficelez-lui la tête, puis faites-la cuire dans une poissonnière avec du vin blanc, des ognons coupés par tranches, une poignée de persil, quelques clous de girofle, trois feuilles de laurier, autant de branches de thym, et du sel; quand elle aura mijoté pendant une heure, dressez-la sur une serviette et sur un lit de persil vert; mettez à côté un huilier ou une sauce faite avec partie du court-bouillon que vous liez avec du beurre manié de farine, et que vous faites réduire à grand feu.

Autrement. Après l'avoir préparé comme ci-dessus, mettez dans la poissonnière de l'eau, du sel, du poivre, des échalotes et des tranches d'ognons, force persil, un peu d'ail, et un verre de vinaigre. Il faut que le poisson trempe dans l'eau. Faites-le cuire à gros bouillon, et servez comme nous venons de le dire ci-dessus. On peut aussi le servir avec une sauce aux câpres et aux anchois.

Truite à la génoise.

Après avoir vidé, nettoyé et préparé une truite comme il est dit à l'article précédent; mettez-la dans une poissonnière avec des ognons et des carottes coupés par tranches, persil, ciboule, thym, laurier, clous de girofle, sel et poivre; mouillez avec du vin rouge; faites bouillir et passez votre court-bouillon au tamis de soie, après avoir dressé votre truite sur le plat. D'autre part, foncez une casserole avec du beurre manié avec de la farine; mouillez avec le court-bouillon dans lequel votre truite a cui; remuez et faites réduire; quand votre sauce est bien liée, versez-la sur votre truite et servez.

Truite à la Chambord.

Après avoir vidé une truite, faites-la blanchir dans de l'eau bouillante; enlevez-en légèrement la peau et égouttez-la pour la piquer avec des filets de truffes. Faites-la cuire ensuite dans une marinade au vin; après la cuisson, dressez-la sur le plat avec une garniture de ris de veau piqué, d'écrevisses, de quenelles de carpe, de truffes coupées par tranches et de champignons; masquez le tout d'une sauce à la financière, et servez.

Truite frite.

La truite se prépare et se fait frire de la même manière que la carpe. (Voir plus haut l'article *Carpe frite.*)

Filets de truite sautés.

Levez et parez les filets de plusieurs truites ; coupez-les par lames minces, en ôtant la peau du côté des écailles ; placez-les dans un sautoir avec du persil haché menu, sel, poivre et muscade râpée ; versez sur vos filets du beurre fondu ; exposez votre sautoir à un feu très vif ; ayez soin de retourner vos filets quand ils sont saisis d'un côté ; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et masquez-les d'une sauce italienne.

Filets de truite à la Saint-Florentin.

Après avoir préparé des filets de truite comme ci-dessus, mais en forme d'aiguillettes, mettez-les dans un plat creux avec sel, poivre, persil en feuilles, ognons coupés en dés, un jus de citron et du thym. Agitez vos filets dans cette préparation, égouttez-les pour les faire frire ; saupoudrez-les de farine et plongez-les dans la friture bien chaude ; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et versez dessus une sauce piquante, et servez.

DE LA PERCHE.

La perche est un poisson fort recherché ; celle que l'on pêche dans les rivières est préférable à celles des marais et des étangs. Ces dernières se reconnaissent à leur couleur brunâtre et ont une odeur de vase.

Perches au vin.

Pour écailler des perches, dont les écailles sont très difficiles à enlever, commencez par les tremper dans de l'eau bouillante, ou bien servez-vous d'une grosse râpe pour les frotter fortement ; ensuite échaudez-les, videz-les, en ôtant les ouïes, et lavez-les à plusieurs eaux ; mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, une gousse d'ail, laurier, clous de girofle et sel ; mouillez avec du bouillon et du vin blanc en égale quantité ; après leur cuisson, passez le fond au tamis de soie ; d'autre part, foncez une casserole avec du beurre manié avec de la farine, versez-y le fond de cuisson des perches, liez et faites cuire votre sauce ; mêlez-y, avant de servir, un peu de beurre d'anchois,

poivre et muscade râpée; faites-les égoutter, dressez sur le plat, versez la sauce dessus, et servez.

Perches au beurre.

Après avoir vidé et lavé vos perches de la manière indiquée au précédent article, ficelez-leur la tête et faites-les cuire dans de l'eau avec du sel, des tranches d'ognons, du persil en feuilles et des carottes; égouttez-les, puis enlevez-leur les écailles et la peau, dressez-les sur le plat, arrosez-les avec une sauce au beurre, une pluche verte, ou une sauce hollandaise.

Perches en matelote.

Après avoir enlevé les écailles de vos perches et les avoir préparées comme il est dit ci-dessus, coupez-les par tronçons et procédez, pour le reste, comme nous l'avons dit à l'article *Carpe en matelote.*

Perches frites.

Nettoyez des perches, faites-leur des incisions sur les deux côtés, pour les faire mariner avec de l'huile, des ognons, un jus de citron, du persil et du sel; roulez-les dans la farine; après les avoir égouttées, mettez-les dans la friture chaude. Quand elles sont cuites et de belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez avec du persil frit. On peut aussi les paner et les mettre sous le four de campagne pour les colorer.

Perches grillées.

Lorsqu'elles sont vidées et écaillées, ciselez vos perches et marinez-les comme ci-dessus; faites-les ensuite cuire sur le gril, et servez-les avec une sauce aux câpres et aux anchois.

Perches à l'eau de persil.

Après avoir préparé vos perches, faites cuire dans de l'eau des racines de persil; mettez-y peu de sel. Quand vos racines sont cuites, ôtez-les, et dans leur eau, faites cuire vos perches. Celles-ci étant cuites, dressez-les sur le plat avec les racines de persil à l'entour; versez dessus une sauce au beurre aiguisée d'un peu de moutarde, et servez avec des pommes de terre cuites à part.

Perches au court-bouillon.

Après avoir préparé vos perches comme à l'ordinaire, faites-

les cuire au court-bouillon; servez-les avec une sauce à l'huile ou aux câpres.

Autrement. Après la cuisson de vos perches, liez le fond de cuisson avec du beurre manié de farine et des fines herbes hachées; ajoutez-y un anchois haché, et masquez-en votre poisson.

Perches à la polonaise.

Après avoir fait cuire et nettoyé des perches, mouillez dans une sauce à la Sainte-Menehould (voir au chapitre III) pour les paner une première fois; trempez-les ensuite dans des œufs battus avec du beurre fondu pour les paner de nouveau. Après cette préparation, mettez-les sur le gril. Quand elles sont d'une belle couleur, dressez-les sur le plat, masquez-les avec une sauce tomate, et servez.

Perches à la Wastrefiche.

Vos perches étant préparées, emplissez-leur le ventre avec des laitances de carpes, après leur avoir ficelé la tête; faites-les cuire dans une casserole avec de l'eau de sel, des racines de persil, une carotte émincée, du laurier et du persil en feuilles. Après leur cuisson, supprimez-en les écailles; faites-les ensuite chauffer dans une casserole avec leur cuisson à laquelle vous ajoutez pour liaison du velouté, du beurre, des tranches de citron, sel et poivre : cette dernière préparation aura été faite à part; dressez sur le plat, et servez.

DE LA TANCHE.

Comme la tanche séjourne habituellement dans la vase, elle en conserve souvent l'odeur et le goût. Il est donc nécessaire de la faire bien dégorger. Pour l'écailler, il faut d'abord la mettre un instant dans l'eau bouillante. On la vide, on la lave et on lui ôte les nageoires. Elle s'accommode ordinairement de la même manière que la carpe et la perche.

Tanche à la poulette.

Après avoir fait dégorger et écaillé une tanche, coupez-la par tronçons, passez-la au beurre, saupoudrez de farine, mouillez avec du vin blanc; ajoutez sel, muscade râpée, bouquet garni, laurier, champignons et petits ognons; faites cuire à feu adent; faites une liaison avec des jaunes d'œufs; dressez sur le plat, et servez avec du jus de citron.

Tanche grillée.

Après avoir préparé une tanche, comme nous l'avons ci-devant prescrit, mais sans la dépecer, mettez-la sur le gril; après sa cuisson, dressez-la sur le plat et masquez-la d'une sauce aux câpres et aux anchois.

Tanche en matelote.

Usez de la recette indiquée pour la carpe en matelote.

Tanche à la bourgeoise.

Après avoir vidé et écaillé une tanche, mettez-la sur le plat que vous voulez servir, avec un demi-verre de vin blanc, une demi-cuillerée de verjus, un morceau de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules et champignons hachés, laurier et basilic hachés comme en poudre; couvrez avec un autre plat, et faites cuire à feu doux; quand votre poisson est cuit, essuyez les bords de votre plat, et servez.

DE LA LOTTE, ou BARBOTTE.

La lotte est un des excellens poissons d'eau douce; son foie surtout est très recherché. Comme l'anguille, elle n'a pas d'écailles; elle se nettoie comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins de temps dans l'eau bouillante, de crainte qu'elle ne s'écorche. Les œufs ne se mangent pas.

Lotte frite.

Après avoir trempé un instant une lotte dans l'eau bouillante, essuyez-la bien, faites-lui des incisions sur les côtés et dans toute sa longueur; marinez-la, et la plongez dans la friture chaude; le foie se fait cuire à part; dressez sur le plat, et servez avec un jus de citron.

Lotte au court-bouillon.

Après avoir nettoyé une lotte, mettez-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc que vous aurez fait et passé d'avance au tamis, vu qu'il ne faut que quelques minutes pour la cuire; après sa cuisson, dressez-la sur le plat, et servez avec une sauce à votre choix.

Lotte en fricandeau.

Après avoir préparé et piqué de lard fin une lotte, procédez de la même manière que pour le fricandeau de veau. (Voir cet article.)

DE LA LAMPROIE.

La lamproie ressemble beaucoup à l'anguille, et s'accommode ordinairement de la même manière. On l'appelle aussi *sept œils*, parce qu'elle a sept trous de chaque côté de la tête; choisissez de préférence une lamproie de rivière : c'est la plus recherchée; veillez à ce qu'elle soit grasse et peu brune.

Lamproie à la tartare.

Passez, comme la tanche, votre lamproie à l'eau bouillante, pour la nettoyer, la vider et la couper par tronçons; ensuite apprêtez-la comme l'anguille à la tartare. (Voir cet article.)

Lamproie en matelote.

Après avoir préparé une lamproie comme il est dit à l'article précédent, et l'avoir coupée par morceaux, réservez le sang qu'elle aura rendu pour lier votre sauce; enlevez-en la tête et l'extrémité de la queue; faites un roux dans une casserole, faites-y revenir votre poisson; mettez ensuite des petits ognons revenus dans le beurre, des champignons, un bouquet garni, sel et poivre; mouillez avec du vin rouge ou avec du vin blanc; après la cuisson, liez votre sauce avec le sang de votre lamproie, et dressez-la sur le plat avec un entourage de croûtons frits et d'écrevisses cuites à part.

Lamproie grillée.

Votre lamproie échaudée, nettoyée et coupée par tronçons, farinez-la et faites-la lier; posez-la sur le gril, et après la cuisson, dressez-la sur le plat avec une sauce aux câpres et un jus de citron, ou avec une rémolade ainsi préparée; mettez dans une casserole de l'huile, du vinaigre, de la moutarde, sel et poivre; délayez bien et servez dans une saucière.

DU BARBEAU ET DU BARBILLON.

Le barbeau et le barbillon s'accommodent absolument

comme la carpe; lorsqu'ils sont gros on les fait cuire au bleu, plus petits on les met en matelote ou sur le gril; servez avec les mêmes sauces. (Voir ces articles.)

DU MEUNIER.

Le meunier s'apprête de la même manière que le barbeau. (Voir ci-dessus.)

DU GOUJON.

Ce petit poisson se sert ordinairement frit; ainsi préparé, il est excellent; avant de le jeter dans la friture, videz-le, écaillez-le, lavez-le, et essuyez-le bien pour l'imprégner et le rouler dans la farine.

Les goujons s'accommodent aussi comme les éperlans. (Voir ces articles.)

Goujons à l'étuvée.

Vos goujons étant vidés, écaillés et essuyés, prenez un plat, et foncez-le de beurre, de champignons, de persil, d'échalotes, de ciboules, thym, laurier et basilic, le tout haché très fin; assaisonnez de sel et de poivre; arrangez-y vos goujons et mettez dessus les mêmes ingrédiens que dessous. Mouillez avec du vin rouge; ornez votre plat; faites bouillir et réduire votre sauce. Au bout d'un quart d'heure, servez avec un jus de citron.

DE LA BRÊME.

La brême est un poisson très aplati; le plus communément elle se fait cuire sur le gril et se sert avec une sauce blanche aux câpres, ou sur de l'oseille. Comme la brême est assez fade, il est bien d'aiguiser la sauce avec un peu de moutarde.

Quelquefois on la fait frire ou on la met en matelote.

DES GRENOUILLES.

On ne mange des grenouilles que les cuisses ou pattes de derrière dépouillées de leur peau.

Grenouilles à la poulette.

Mettez dans l'eau bouillante des cuisses de grenouille, et

leur faites jeter un bouillon. Retirez-les à l'eau froide et faites-les égoutter ; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire un quart d'heure et réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une pincée de persil haché très fin; faites lier votre sauce sans bouillir, et servez.

Grenouilles frites.

Après avoir blanchi comme il est dit ci-dessus des cuisses de grenouilles, faites-les mariner pendant une heure avec moitié eau et moitié vinaigre, persil, ciboules entières, ognons en tranches, ail, échalotes, clous de girofle, laurier, thym, basilic; mettez-les égoutter, puis trempez-les dans des blancs d'œufs; saupoudrez-les de farine, et jetez-les dans la friture bien chaude. Autrement, avant de les faire frire, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine délayée avec de l'huile, du vin et du sel. Quand vos cuisses sont frites et d'une belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez-les très chaudes avec un jus de citron.

Grenouilles en cornets.

Après avoir préparé des cuisses de grenouilles, faites-les revenir dans une casserole avec du beurre, des champignons, du persil et des échalotes hachés, sel et poivre. Etant de bon goût, versez-les sur un plat et laissez-les refroidir. D'autre part, imbibez d'huile des feuilles de papier dont vous faites des cornets; dans ces cornets, mettez cinq à six grenouilles avec de leur assaisonnement; placez-les sur le gril à un feu doux, et servez-les dans leurs cornets.

DES ÉCREVISSES.

Les écrevisses de Seine sont regardées comme les meilleures. Pour distinguer les bonnes, regardez le dessus des grosses pattes qui doit être rouge.

Écrevisses au court-bouillon.

Après avoir lavé des écrevisses, faites-les cuire à feu vif

dans une casserole, avec des ognons en tranches, du persil en feuilles, des ciboules coupées, laurier, sel et poivre; mouillez avec du vin blanc, ou simplement avec de l'eau et du vinaigre: un quart d'heure suffit pour les cuire; laissez-les refroidir dans leur cuisson après les avoir dressées sur le plat; égouttez-les et servez-les en buisson sur un lit de persil.

Au lieu de court-bouillon, souvent on les fait cuire sans autre ingrédien que du persil, du poivre et du sel; elles jettent naturellement assez d'eau.

Coulis d'écrevisses.

Les coulis d'écrevisses rendent délicieux tous les potages; ces coulis bien dégraissés et réduits servent aussi à finir des ragoûts et des pâtés chauds. Voici comme se fait un coulis.

Après avoir lavé des écrevisses à plusieurs reprises, faites-les cuire dans l'eau bouillante, retirez-les pour les mettre dans de l'eau froide; épluchez-en les écailles et les queues que vous mettez à part pour les piler et les broyer avec des amandes et des chairs d'écrevisses; prenez ensuite de la rouelle de veau et du jambon que vous coupez par tranches, avec un ognon, des carottes et des panais; faites réduire comme un jus de veau, et ajoutez de la farine et du lard fondu; remuez bien et mouillez avec du bouillon; faites mijoter le tout avec des champignons, persil, ciboule, truffes, croûtes de pain, clous de girofle, sel, poivre et basilic; après avoir supprimé le veau, délayez avec le jus ce qui est dans le mortier, et passez au tamis pour vous en servir au besoin.

Si c'est au maigre que vous faites un coulis d'écrevisses, au lieu de lard fondu, faites un demi-roux avec du beurre, et mouillez avec du bouillon de poisson.

Ecrevisses en matelote.

Vos écrevisses lavées et épluchées, faites-les cuire au vin rouge; mettez-les ensuite dans une sauce à la matelote. (Voir cet article plus haut.) Après les avoir dressées sur le plat, masquez-les de leur sauce, et servez avec un entourage de croûtes de pain frites.

Ecrevisses à la crême.

Après avoir fait cuire, au court-bouillon, vos écrevisses et leur avoir enlevé les petites pattes et les écailles de la queue, supprimez également les extrémités de la tête et des grosses pattes; dressez-les sur le plat; masquez-les d'une sauce à la crême à

laquelle vous ajoutez un peu de muscade râpée; faites mijoter un instant, et servez.

Ecrevisses gratinées à l'italienne.

Après avoir épluché des écrevisses, comme nous l'avons dit à l'article ci-dessus, faites une farce avec deux foies gras, du persil, des ciboules, des échalotes et des champignons hachés très fin; assaisonnez de fines herbes, sel et poivre; maniez avec du lard râpé, de la mie de pain et des jaunes d'œufs; avec cette farce, foncez un plat et rangez-y vos écrevisses, la queue entre les pattes; recouvrez-les également de farce, et mettez-les sur le feu; après leur cuisson, servez-les en les masquant d'une sauce blanche aiguisée avec un jus de citron.

Bisque d'écrevisses.

Après avoir fait cuire des écrevisses sur un feu ardent avec de l'eau, du vin ou du vinaigre, du beurre, du persil en feuilles, des échalotes, du laurier, du thym, sel et poivre, laissez-les refroidir pour en retirer les chairs et les piler avec du riz crevé d'avance; mettez le tout dans une casserole, après l'avoir passé au tamis et arrosé de bouillon. D'autre part, broyez toutes les écailles avec le coulis dans lequel elles ont cuit, passez au tamis et mettez sur le feu dans une autre casserole, mais sans faire bouillir, et servez avec des croûtes de pain humectées avec le premier bouillon et colorées avec le second.

Autrement, lavez des écrevisses et broyez-les crues dans un mortier; mettez-les ensuite dans une casserole et sur un feu très vif avec du beurre, de la mie de pain, du poivre et muscade râpée; au bout d'une demi-heure, passez au tamis et ajoutez un peu d'eau ou de bouillon; remettez la casserole sur un feu doux, et servez avec des croûtes de pain comme ci-dessus.

Ecrevisses conservées.

Après avoir fait cuire des écrevisses, et les avoir écaillées, pétrissez-les avec de la farine et mettez-les au four. Ainsi préparées, on s'en sert pour assaisonnement, en les pulvérisant avec une râpe.

DES ESCARGOTS.

Les escargots de vignes sont à-peu-près les seuls dont on se sert. On les cueille dans le printemps ou l'automne. L'essentiel est de bien les nettoyer avant de les accommoder.

Escargots à la poulette.

Pour des escargots, mettez une bonne poignée de cendres dans un chaudron, avec de l'eau de rivière. Lorsqu'elle commence à bouillir, jetez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure. Quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiède; ensuite vous les remettez dans une eau claire pour les faire bouillir un instant. Retirez-les pour les égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, et les escargots bien égouttés; passez le tout ensemble sur le feu; mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, et qu'il reste peu de sauce; mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sans bouillir; ajoutez-y un peu de muscade, et le jus d'un citron, et servez.

On accommode aussi les escargots en matelote. (Voir cet article.)

DE LA TORTUE.

Il y a des tortues de terre et de mer. On ne s'en sert ordinairement que pour garnitures de ragoûts.

Tortue en haricot.

Après avoir coupé la tête et les pattes d'une tortue, faites-la cuire pendant quelques instans dans de l'eau avec des racines, ognons, persil, ciboules, des tranches de citron, et du sel; retirez-la pour en détacher l'écaille; supprimez l'amer, coupez la chair par morceaux et mettez ces morceaux dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous; couvrez avec le four de campagne, et faites bien mijoter; après la cuisson, dressez sur le plat, et servez avec des navets roussis dans le beurre.

On accommode également les chairs de tortue à la poulette. (Voir plus haut cet article.)

Hachis de toutes sortes de poissons.

Après avoir dépouillé de leurs arêtes des poissons de mer ou d'eau douce, faites une omelette, dans laquelle vous ajou-

tez des champignons, du persil, de la ciboule et de la mie de pain trempée dans du lait; mélangez avec votre poisson; assaisonnez de sel et de poivre, et servez-vous-en pour entremets et garnitures.

Manière de conserver les poissons vivans.

Remplissez l'intérieur des ouïes de vos poissons avec de la mie de pain détrempée dans l'eau de vie; arrosez-les de la même liqueur et enveloppez-les dans de la paille. Par ce moyen, les poissons restent souvent engourdis pendant une dixaine de jours; pour les ranimer, et vous en servir, plongez-les dans l'eau froide.

CHAPITRE XII.

DES LÉGUMES.

DES POIS VERTS, ou PETITS POIS.

Les meilleurs ont, étant crus, un goût sucré; ils doivent être fins, tendres, fraîchement mouillés et nouvellement écossés.

Petits pois au naturel.

Mettez vos petits pois dans une casserole avec de l'eau et du beurre, maniez-les, puis égouttez-en l'eau; mettez-les ensuite sur le feu, avec ciboules, persil en feuilles, et sel; sautez-les ainsi jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus de mouillement; gardez qu'ils ne s'attachent à la casserole; mouillez à l'eau bouillante et très peu si vos petits pois sont dans leur primeur; achevez leur cuisson à petit feu. Quand ils sont cuits et réduits, ajoutez-y du beurre manié avec de la farine et remuez fortement, saupoudrez-les de sucre fin, dressez-les sur le plat et servez, après les avoir sautés de nouveau.

Petits pois à la bourgeoise.

Mettez vos petits pois dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une romaine émincée ou une laitue pommée coupée en quatre; faites-les

cuire dans leur jus à très petit feu pendant une heure et demie. Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très peu de sel fin, et, après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu, et servez.

Autrement. Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec un peu de farine; quand le beurre est fondu, ajoutez-y vos petits pois, avec un bouquet de persil, ciboules, poivre et sel; faites-les cuire sans mouillement; avant de servir, ôtez votre casserole du feu et mettez à part la cuisson des pois; liez avec des jaunes d'œufs, de la crême et du sucre en poudre; versez la sauce sur vos pois, sautez-les, et servez.

Petits pois au lard.

Après avoir fait un roûx léger, coupez du lard par tranches et faites-le revenir dans le beurre; mettez ensuite vos petits pois avec un bouquet de persil et des ciboules, sel et poivre; mouillez avec du bouillon, et après avoir fait cuire à petit feu, dressez sur le plat, et servez.

Petits pois aux laitues.

Après avoir préparé vos petits pois, comme nous l'avons dit ci-dessus à l'article *Petits pois au naturel*, ajoutez, après les avoir maniés dans le beurre, des laitues crues émincées ou cuites à part, entières ou coupées par quartier. Finissez comme à l'article ci-dessus énoncé.

Petits pois à l'anglaise.

Mettez vos petits pois dans l'eau bouillante avec un peu de sel; faites-les cuire à grand feu, afin qu'ils se conservent verts; après leur cuisson, faites-les égoutter dans une passoire; étant bien égouttés, mettez sur le plat que vous devez servir, un morceau de beurre manié de persil haché menu, et du sel; renversez vos petits pois dessus, et servez.

Petits pois au petit beurre.

Après avoir pétri vos petits pois avec du beurre, en les mouillant avec de l'eau, et les avoir laissé égoutter dans une passoire, mettez-les dans une casserole pour les sauter à un feu très vif; mouillez avec de l'eau bouillante; ajoutez un bouquet de persil, ciboules, poivre, du sucre et un peu de sel; faites réduire, et avant de servir, faites sauter vos petits pois avec un peu de beurre et deux ou trois petits pains de

beurre; faites lier le tout sans tenir sur le feu; dressez sur le plat, et servez.

DES POIS SECS.

Les pois secs ne se servent ordinairement qu'en purée. (Voyez cet article au chapitre *des Potages à la purée.*)

DES HARICOTS VERTS.

Les meilleurs ont une couleur grise; ils doivent être tendres et cassans; on commence par les éplucher en rompant les deux extrémités, et en enlevant les filamens qui sont sur les côtés entre les cosses.

Haricots verts à la bourgeoise.

Après avoir fait blanchir vos haricots verts à l'eau bouillante avec un peu de sel et sur un feu ardent, sans les cuire entièrement, retirez-les pour les faire égoutter dans une passoire; foncez ensuite une casserole avec du beurre et du persil haché, ajoutez-y vos haricots; remuez et faites réduire la sauce; faites une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron; dressez sur le plat, et servez.

Haricots verts à la maître-d'hôtel.

Après avoir fait cuire aux trois quarts et égoutté vos haricots comme nous l'avons dit à l'article précédent, sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre manié de fines herbes, sel et poivre, et servez avec un jus de citron.

Haricots verts à l'ognon.

Vos haricots étant blanchis à l'eau de sel et égouttés, coupez de l'ognon en dés, passez-le au beurre; quand votre ognon sera de belle couleur, ajoutez de la farine, et mouillez avec du bouillon et du jus; faites réduire la sauce; mettez ensuite vos haricots verts; sautez-les, dressez-les sur le plat, et servez.

Haricots verts à la poulette.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec du persil haché; faites un instant revenir, et ajoutez une cuillerée à bouche de farine délayée dans du bouillon; faites réduire,

puis mettez vos haricots cuits aux trois quarts dans de l'eau de sel; faites une liaison avec des jaunes d'œufs, et servez avec un jus de citron.

Haricots verts à l'anglaise.

Faites tiédir dans une casserole du beurre que vous aurez manié avec des fines herbes, du sel et du poivre; ajoutez-y vos haricots verts blanchis à l'eau bouillante; sautez-les au moment de servir; mêlez-y un peu de beurre manié de farine et le jus d'un citron, puis servez.

Haricots verts à la paysanne.

Émincez de l'ognon, passez-le au beurre dans une casserole; l'ognon étant bien revenu, mettez vos haricots cuits et égouttés avec un peu de farine; mouillez avec un peu de bouillon, ajoutez sel et poivre; faites réduire la sauce, et servez.

Haricots verts à la provençale.

Après avoir coupé des ognons par tranches, faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile; ajoutez ensuite vos haricots verts avec du persil haché, sel et poivre; sautez-les, et dressez-les sur le plat; arrosez-les d'un filet de vinaigre bouilli dans votre casserole, et servez.

Haricots verts en salade.

Vos haricots verts étant cuits à l'eau de sel et bien égouttés, dressez-les sur le plat que vous devez servir, ajoutez-y avec symétrie des filets d'anchois, des cornichons, des petits ognons, des tranches de betteraves; placez dans les intervalles du persil et des échalotes hachés, et servez avec un huilier.

Haricots verts liés.

Foncez une casserole avec un morceau de beurre et des fines herbes hachées très fin; faites revenir, puis ajoutez un peu de beurre manié de farine; mouillez avec un verre de bouillon, ajoutez sel et poivre; dès que votre sauce sera en ébullition, mettez vos haricots verts blanchis à l'eau de sel et égouttés; sautez-les; dressez-les sur le plat avec une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron, puis servez.

Haricots verts au beurre noir.

Faites roussir du beurre dans une casserole; sautez dedans

et à feu vif vos haricots blanchis à l'eau de sel et égouttés ; ajoutez sel et poivre, et dressez-les sur le plat avec un filet de vinaigre.

Autrement, faites un beurre noir (voir cet article), et versez-le sur vos haricots que vous aurez dressés sur le plat, et assaisonnés de sel et de poivre.

Haricots verts à la bretonne.

Faites roussir dans une casserole avec un morceau de beurre des ognons coupés en dés très minces ; saupoudrez de farine ; mouillez avec un peu de sauce espagnole ou de jus ; ajoutez sel et poivre ; quand votre sauce sera réduite, faites sauter dedans vos haricots cuits à l'eau de sel et égouttés ; dressez-les sur le plat, et servez.

Haricots verts à la lyonnaise.

Faites roussir dans une poêle, avec de l'huile, des ognons coupés en dés ; ensuite mettez-y vos haricots verts préparés comme il est dit ci-devant ; quand ils sont frits, ajoutez persil et ciboules hachés, sel et poivre ; faites sauter et dressez-les sur le plat ; versez dessus un filet de vinaigre chauffé dans votre poêle, et servez.

Haricots verts confits.

Choisissez des haricots verts, tendres et point filandreux ; épluchez les bouts, et mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure : mettez-les dans de l'eau fraîche pour les refroidir. Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter. Après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres, et mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot. Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud ; bouchez-les de papier, et ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait avec une livre de sel pour trois pintes de vinaigre.

Faites-la chauffer sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu ; laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair.

Quand vous voudrez vous servir de vos haricots ainsi confits, faites-les tremper dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient repris leur première verdure ; vous les faites cuire ensuite dans de l'eau, et les accommodez de la même façon que les haricots verts nouveaux.

Haricots blancs nouveaux.

Après avoir lavé des haricots blancs, mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel, et gros comme une noix de beurre; lorsqu'ils sont cuits, mettez-les égoutter dans une passoire; faites ensuite tiédir dans une casserole un morceau de beurre; mettez-y vos haricots; sautez-les avec un peu de velouté, sel, poivre et muscade râpée; faites une liaison de jaunes d'œufs; dressez vos haricots sur le plat, et servez.

Haricots blancs nouveaux à la maître-d'hôtel.

Vos haricots étant cuits comme il est dit à l'article ci-dessus, et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules hachés, sel et gros poivre; sautez-les, finissez-les comme les haricots verts, et servez-les avec du jus de citron, un filet de vinaigre ou du verjus.

Les haricots blancs secs se préparent de la même manière, mais avant de les faire cuire à l'eau bouillante, il faut les tremper quelque temps dans l'eau froide.

Haricots blancs au roux.

Faites un roux léger; passez-y des ognons coupés par tranches, mouillez avec l'eau dans laquelle vous avez fait cuire vos haricots, ou avec du bouillon; ajoutez un bouquet de persil, ciboule, sel et poivre; faites bien cuire vos ognons, puis sautez vos haricots dedans, et dressez-les sur le plat.

Haricots secs au jus.

Faites un roux comme à l'article précédent; mouillez avec du jus, ou avec un fond de cuisson de viande ou de volaille rôtie; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; sautez vos haricots dans la sauce, et servez. (Les haricots de Soissons sont les plus recherchés.)

Haricots secs en purée.

Voir cet article au chapitre Ier des *Potages à la purée*.

Haricots secs à la purée d'ognons.

Mettez dans une casserole un peu de beurre et de la purée d'ognons (voir au chapitre III, *Sauces et garnitures*); faites sauter dedans vos haricots cuits et égouttés; assaisonnez de sel, de poivre, et servez.

Haricots blancs fricassés.

Faites un roux léger dans lequel vous mettez de l'ognon coupé en dés minces, et des fines herbes; faites revenir; mouillez avec du bouillon ou de l'eau des haricots; ajoutez vos haricots; faites-les sauter en les assaisonnant de sel, de poivre, puis servez.

Haricots rouges au vin.

Après avoir fait cuire ces haricots comme les précédens, faites roussir quelques ognons dans du beurre; mettez ensuite vos haricots et mouillez avec du vin; ajoutez sel et poivre; délayez le tout, et servez.

DES FÈVES DE MARAIS.

Les plus petites sont les meilleures; alors on n'ôte que leurs extrémités; si elles sont grosses, il faut les dépouiller entièrement de leurs pellicules, puis les faire blanchir à l'eau de sel bouillante, les laisser égoutter et les mettre dans de l'eau froide.

Fèves de marais au blanc.

Vos fèves préparées comme nous venons de le dire à l'article ci-dessus, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, un peu de sariette hachée, sel et poivre; faites bien revenir, puis ajoutez une pincée de farine et un morceau de sucre; mouillez avec du bouillon; quand vos fèves sont cuites, mettez une liaison de jaunes d'œufs, et servez.

Fèves de marais au roux.

La préparation et l'accommodement sont les mêmes que ceux prescrits à l'article précédent; seulement, au lieu de mouiller avec du bouillon, mettez-y du jus ou un peu de sauce espagnole.

Fèves en purée.

(Voir au chapitre *Potages à la purée.*)

DES LENTILLES.

Choisissez vos lentilles larges et d'un beau blond. Les len-

tilles à la reine, qui sont les plus petites, servent à faire des coulis.

Lentilles à la maître-d'hôtel.

Mettez dans une casserole vos lentilles cuites à l'eau de sel, et égouttées avec un morceau de beurre, du persil et des ciboules hachés, sel et poivre; sautez-les, et servez.

Lentilles à l'ognon.

Après qu'on les a fait cuire à l'eau de sel, elles s'accommodent comme les haricots verts à l'ognon. (Voir cet article.)

Lentilles fricassées.

Passez dans un roux léger de l'ognon coupé en dés; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; mettez-y vos lentilles avec un peu de fines herbes, sel et poivre; sautez-les, et servez.

Lentilles au beurre.

Faites cuire vos lentilles dans une casserole, à petit feu, avec un morceau de beurre, un ognon haché, un bouquet de persil et ciboule; assaisonnez de sel et de poivre; mouillez avec du bouillon et de l'eau; quand elles sont cuites, dressez-les sur le plat, et servez.

Lentilles à la purée.

Voyez le chapitre des *Potages à la purée.*

DES POMMES DE TERRE ET DE LEUR CUISSON.

Les pommes de terre les plus hâtives viennent en été; choisissez celles dites vitelottes et des petites jaunes; en automne et en hiver, prenez des rouges longues ou des violettes. La meilleure manière de les cuire est de les exposer à la vapeur de l'eau bouillante, séparées de cette eau par une petite claie d'osier, et sous un couvercle de casserole sur lequel est étendu un torchon plié en plusieurs doubles. Autrement, après les avoir fait cuire étant seulement baignées dans l'eau de sel, on retire l'eau de la casserole, on recouvre les pommes de terre avec un torchon plié et le couvercle, et on les laisse ressuyer une demi-heure sur un feu doux. Cuites sous la cendre, les pommes de terre sont encore plus farineuses.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Après avoir cuit des pommes de terre comme nous venons de le dire ci-dessus et les avoir épluchées, coupez-les en tranches minces; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachés, sel et poivre; sautez-les; ajoutez un peu de bouillon pour lier le beurre, puis servez avec un jus de citron.

Pommes de terre frites.

Que vos pommes de terre soient cuites ou crues, coupez-les par tranches, et mettez-les dans la friture très chaude; servez en les saupoudrant de sel; sinon, étant ainsi frites, retirez-les pour les faire égoutter dans une passoire; ensuite faites tiédir dans une casserole un morceau de beurre avec persil et ciboules hachés, sel et poivre; sautez-y vos pommes de terre, et servez.

Pommes de terre sautées au beurre.

Coupez en tranches des pommes de terre crues que vous aurez pelées et fait ressuyer dans un linge avec du beurre; mettez-les dans une casserole ou poêle et sur un feu ardent; sautez-les en les retournant; quand elles ont une belle couleur, égouttez-les, dressez-les sur le plat en forme de pyramide, saupoudrez-les de sel fin, et servez.

Pommes de terre au blanc.

Coupez par tranches des pommes de terre cuites et épluchées; faites tiédir dans une casserole du beurre manié de farine, versez-y de la crême, ajoutez persil et ciboules hachés, sel, poivre et muscade râpée; quand votre sauce est bouillante, mettez-y vos pommes de terre; faites une liaison de jaunes d'œufs, et servez.

Pommes de terre au roux.

Après avoir fait cuire, épluché et coupé par tranches des pommes de terre, faites roussir des ognons avec du beurre; quand ceux-ci sont bien colorés, ajoutez du beurre manié avec de la farine; mouillez avec du bouillon; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, et d'un filet de vinaigre; au moment de servir, mettez vos pommes de terre, et dès qu'elles ont pris chaleur, servez.

Gâteau de pommes de terre.

Après avoir épluché des pommes de terre cuites, pilez-les dans un mortier, d'abord avec un morceau de beurre, ensuite en les délayant avec du lait dans lequel vous aurez fait fondre un quarteron de sucre; après quelques instans d'ébullition, laissez refroidir pour ajouter des jaunes et des blancs d'œufs, et une once d'eau de fleur d'oranger; mélangez le tout. D'autre part, beurrez bien une casserole dans laquelle vous versez votre bouillie, posez-la sur un feu doux, et mettez dessus un couvercle avec des charbons allumés; lorsque le tout a pris une belle couleur, renversez votre casserole sur le plat, et servez.

Pommes de terre à la provençale.

Après avoir fait cuire, pelé et coupé par tranches des pommes de terre, foncez une casserole avec du beurre que vous partagez en plusieurs portions d'égale grosseur, ajoutez moitié d'huile fine avec du zeste de citron coupé en filets très minces, du persil et de la ciboule hachés; saupoudrez de farine, sel, poivre et muscade râpée; mettez-y vos pommes de terre, et les remuez sur un feu doux sans les faire bouillir; ajoutez un jus de citron, et servez.

Quenelles de pommes de terre.

Après avoir fait cuire des pommes de terre sous la cendre chaude, épluchez-les, et ne conservez que la partie farineuse pour la piler avec du beurre dans un mortier; en même temps, assaisonnez avec du persil et de la ciboule hachés, sel, poivre et muscade râpée; incorporez dans vos quenelles des jaunes d'œufs, pochez-les dans du bouillon, panez-les avec le blanc d'œufs, et faites-les frire; dressez-les sur le plat, masquez-les d'une sauce espagnole travaillée, aiguisée avec le jus d'un citron, et servez.

Pommes de terre à la lyonnaise.

Vos pommes de terre étant cuites à l'eau ou à la vapeur, coupez-les par tranches, et sautez-les dans une casserole avec une purée d'ognons. (Voir cet article.) Autrement, faites revenir dans du beurre des ognons coupés en dés; saupoudrez de farine, sel et poivre; mouillez avec du bouillon ou avec de l'eau, ajoutez un filet de vinaigre; faites mijoter ces ingrédiens que vous versez sur vos pommes de terre, et servez.

Pommes de terre à l'allemande.

Après les avoir épluchées et coupées par tranches minces, faites cuire vos pommes de terre dans une casserole avec de l'eau et sur un feu très vif; quand elles sont assez ramollies pour être mises en purée, faites-les égoutter; puis les ayant remises dans la casserole dont vous aurez rejeté l'eau, remuez-les vivement avec une cuillère de bois, en y mêlant du beurre et y ajoutant alternativement du sel, du poivre, de la muscade râpée, et du persil haché fin. Faites une liaison avec des œufs; laissez refroidir pour partager cette préparation en quenelles d'égale grosseur; faites-les sauter dans le beurre sur un feu ardent, dressez-les en pyramide sur le plat, et servez.

Pommes de terre à l'anglaise.

Vos pommes de terre étant cuites à l'eau et épluchées, coupez-les par tranches; trempez ces tranches dans du beurre que vous aurez fait fondre; saupoudrez-les de sel, poivre et muscade râpée; puis après les avoir fait sauter dans le beurre, dressez-les sur le plat, et servez.

Fécule de pommes de terre.

Après avoir bien épluché et lavé des pommes de terre crues, râpez-les; mettez ce que vous en aurez obtenu dans une terrine avec de l'eau; agitez fortement, puis laissez reposer et éclaircir votre eau; remettez-en de la nouvelle et agitez de nouveau, puis versez le tout dans une terrine à travers un tamis de soie. Au bout de quelques instans, après avoir épanché l'eau, vous trouvez la fécule au fond du vase. Cette fécule sert non seulement pour des potages au gras, mais encore à lier des sauces blanches ou toute autre qui a besoin de consistance.

DES PATATES.

La patate est une racine oblongue, d'une couleur rosée, moins farineuse, mais plus sucrée que la pomme de terre. Coupées par tranches, on fait frire les patates comme les pommes de terre (voir plus haut); on les accommode aussi à la manière des artichauts et des salsifis (voir plus loin cet article); on les épluche en enlevant la verdure qui les enveloppe.

Patates au beurre.

Après avoir épluché et coupé par tranches minces de grosses

patates cuites à la vapeur, de la manière indiquée pour les pommes de terre, sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et du poivre, et servez-les pour être mangées de suite.

Patates à la frangipane.

Vos patates étant cuites et épluchées, comme il est dit ci-dessus, pilez-les dans un mortier; mettez cette purée dans un vase, et mêlez-y du beurre, des œufs entiers; saupoudrez de sel, de sucre, de macarons amers pulvérisés, et de râpures du zeste d'un citron, et faites cuire cette préparation pour vous en servir au besoin.

Patates en beignets.

Epluchez et coupez des patates dans toute leur longueur; plongez-les une demi-heure dans de l'eau de vie dans laquelle a baigné l'écorce d'un citron; après les avoir retirées de cette marinade, laissez-les égoutter pour les plonger dans une légère pâte à frire; lorsqu'elles sont bien colorées, dressez-les en pyramide sur le plat, et servez en les saupoudrant de sucre râpé.

Verdure de patates sautées.

Après avoir épluché des patates, faites la verdure dans le beurre qui vous servait d'enveloppe; assaisonnez de sel, poivre et muscade, ajoutez de la crême et du sucre; après la cuisson, dressez sur le plat avec un entourage de tranches de patates également sautées dans le beurre et de croûtons frits.

DES TOPINAMBOURS.

Les topinambours ont pour le goût beaucoup de rapport avec les artichauts; ils s'accommodent comme les pommes de terre. (Voir plus haut.)

Topinambours à l'espagnole.

Après avoir pelé et nettoyé des topinambours, foncez une casserole avec un peu de bouillon et d'espagnole; assaisonnez de gros poivre, mettez-y vos topinambours, et faites réduire la sauce; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et servez.

Topinambours frits.

Epluchez et coupez par tranches des topinambours crus;

trempez-les dans une pâte à frire; plongez-les dans la friture, et saupoudrez-les de sel fin, à mesure qu'ils sortent bien colorés.

DES CHOUX.

Les choux blancs, les choux verts et ceux de Milan se servent de la même manière.

Choux au lard.

Faites blanchir à l'eau bouillante un ou plusieurs choux entiers; puis après les avoir coupés par quartiers, remettez-les dans la marmite avec des bardes de lard, un morceau de petit-salé et un saucisson; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de poivre et muscade, un bouquet de persil et ciboules, point de sel, rapport au mouillement qui doit réduire; faites jeter plusieurs bouillons, et cuire ensuite à petit feu; quand tout est cuit à point, dressez sur le plat, le chou dessous et le petit-salé dessus; faites ensuite réduire la cuisson dans laquelle vous mélangez un peu de jus ou de beurre manié de farine; versez sur votre chou maintenu chaud, et servez.

Choux farcis.

Après avoir supprimé les feuilles extérieures, faites blanchir un ou plusieurs choux, comme nous l'avons dit ci-dessus; au bout d'un quart-d'heure, retirez-les de l'eau bouillante pour les mettre dans l'eau froide; ensuite, après les avoir bien égouttés en les pressant entre vos mains, enlevez-en tous les cœurs ou trognons; écartez les feuilles avec précaution; remplissez l'intérieur de vos choux d'un mélange de chair à saucisse et de marrons rôtis hachés ou de tout autre farce (godiveau, farce à quenelle, etc.); recouvrez les ouvertures avec des feuilles, et faites-leur reprendre leur forme première en les ficelant avec soin. Foncez une casserole de bardes de lard; placez-y vos choux et recouvrez-les aussi de bardes. Ajoutez des ognons, dont un piqué de clous de girofle, de carottes, un bouquet garni, gros poivre et muscade râpée; mouillez avec du bouillon et un peu de vin blanc; faites cuire à petit feu et réduire la sauce. La cuisson arrivée à son point, enlevez vos choux, déficelez-les et dressez-les sur le plat; passez votre sauce au tamis, masquez-en vos choux, et servez.

On peut aussi les servir avec une sauce espagnole.

Choux à la crême.

Faites cuire des choux à l'eau de sel; lorsqu'ils s'écrasent facilement sous le doigt, égouttez-les et pressez-les entre vos mains. Après les avoir hachés, masquez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre et muscade râpée; saupoudrez de farine; mouillez avec de la crême; faites mijoter jusqu'à ce que les choux soient fondus et bien liés; dressez-les alors sur le plat, et servez.

Choux à la lilloise.

Après avoir fait blanchir des choux, supprimez-en les trognons et hachez-les grossièrement; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, un ognon piqué de clous de girofle, sel, poivre et muscade râpée; mêlez bien les choux avec leur assaisonnement; faites cuire à très petit feu, en ayant soin de retourner fréquemment; quand la cuisson est à son point, supprimez l'ognon, incorporez dans vos choux un morceau de beurre, dressez-les sur le plat, et servez.

Choucroûte.

Pour la manière de préparer et de faire cuire la choucroûte, voir cet article au chapitre III des *Sauces, ragoûts et garnitures.*

DES CHOUX ROUGES.

Les choux rouges se préparent communément de la manière indiquée ci-dessus à l'article *Choux à la lilloise;* cuits à l'eau de sel et marinés avec huile, vinaigre, sel, poivre et muscade, ils servent comme hors d'œuvre.

Choux rouges à l'allemande.

Après avoir fait blanchir vos choux, coupez-les très minces, mettez dans une casserole, avec du bouillon, du sucre en poudre, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée; faites cuire longuement et à feu doux; après la cuisson, ajoutez du vinaigre, et servez.

Choux rouges à la hollandaise.

Emincez vos choux extrêmement fin, ajoutez-y des pommes coupées par tranches, du beurre, du sel, du poivre, un peu d'eau

pour mouillement; mettez le tout dans une casserole et pendant trois heures sur un feu très doux; prenez garde qu'ils soient brûlés, pas même gratinés pendant leur cuisson, et servez.

Choux rouges à la flamande.

Coupez un chou par quatre quartiers, puis réduisez-le en filets très minces pour le faire blanchir à l'eau de sel. Après cette opération, mettez-le dans la casserole avec beurre, thym, laurier, girofle, sel et poivre; faites grand feu et tournez continuellement; au bout de quelques instans, diminuez le feu de dessous et augmentez celui de dessus à l'aide d'un four de campagne; faites mijoter pendant quatre heures en remuant de temps à autre; après la cuisson, ajoutez-y un peu de beurre; dressez sur le plat, et servez.

Choux de Bruxelles.

Ces petits choux sont verts et de la grosseur d'une noix; supprimez-en les feuilles qui jaunissent, et faites-les cuire à l'eau de sel. Etant rafraîchis et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel et poivre; pour lier le beurre, ajoutez un peu de velouté, et servez.

Choux brocolis.

C'est une espèce de choux qui ressemblent assez à des asperges, lorsqu'on a effeuillé leurs tiges. Arrangez-les en petites bottes, pour les faire cuire avec de l'eau et du sel, et servez-les à l'huile ou à la sauce blanche.

DES CHOUX-FLEURS.

Cette espèce de choux, originaires d'Italie, exige une grande attention pour l'éplucher, à cause des chenilles et des limaces qui se logent entre les pédicules. Il convient de séparer d'abord les côtes par morceaux, et d'enlever les feuilles et la peau des tiges à mesure qu'on les épluche; on les met dans l'eau; ensuite on les fait cuire dans une casserole avec de l'eau, du sel et un peu de beurre; mettez-les dans l'eau bouillante et prenez garde qu'ils cuisent trop. Dans ce doute, renouvelez avec de l'eau froide celle dans laquelle ils ont cuit.

Choux-fleurs à la sauce blanche.

Vos choux-fleurs étant cuits, égouttez-les et les dressez sur

le plat, de sorte qu'ils aient la forme d'un chou entier. Mettez les plus petits morceaux au milieu; égouttez-les de nouveau en épanchant le plat, et versez dessus une sauce blanche ou un jus; ajoutez un peu de muscade râpée, et servez.

Autrement, après avoir égoutté vos choux-fleurs, faites une sauce blanche liée, sautez-les dedans, et dressez-les sur le plat.

Choux-fleurs farcis.

Après avoir fait blanchir des choux-fleurs à l'eau de sel bouillante, passez-les à l'eau froide, puis laissez-les égoutter dans une passoire; supprimez en les cœurs, prenez une casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez dans le fond des bardes de lard, quelques tranches de veau, un peu de jambon, carottes, ognons, thym, laurier et clous de girofle; arrangez vos choux-fleurs par-dessus, en mettant leur beau côté en dessous, et les queues en haut; prenez ensuite une farce faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, le tout haché; assaisonnez de sel, poivre et muscade, ajoutez trois œufs entiers. Quand cette farce est bien assaisonnée et mêlée, mettez-la dans tous les vides des choux-fleurs, et faites-les cuire avec du bouillon, et à petit feu. Quand vos choux-fleurs sont cuits, et qu'il n'y a plus de sauce, renversez-les doucement dans le plat, ôtez les bardes de lard, mettez par-dessus une sauce espagnole ou tomate, et servez.

Choux-fleurs en pain à l'italienne.

Après avoir fait cuire des choux-fleurs à l'eau de sel, et les avoir passés à l'eau fraîche, égouttez-les; saupoudrez-les de fromage de Gruyère ou de Parme râpé; foncez un plat de beurre et de râpure de fromage, mettez-y vos choux-fleurs et arrosez-les d'une sauce blanche liée et dans laquelle vous aurez également râpé du fromage; mélangez bien, saupoudrez de nouveau de râpure de fromage et de mie de pain; arrosez ensuite la mie de pain avec du beurre fondu et panez une seconde fois; placez votre plat sur un feu très doux, et recouvrez-le d'un four de campagne; quand votre pain de choux-fleurs sera bien coloré, servez.

Choux-fleurs frits.

Vos choux étant cuits aux trois quarts à l'eau de sel, sautez-les dans une sauce blanche liée, puis laissez-les refroidir; trempez-les dans une pâte à frire et jetez-les dans la friture;

quand ils ont une belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez.

Autrement, étant cuits comme il est dit ci-dessus, faites-les mariner dans du vinaigre, du persil, du sel et du poivre; puis après les avoir égouttés, trempez-les dans une pâte et mettez-les dans la friture un peu chaude.

Choux-fleurs de desserte.

Vos choux-fleurs, enveloppés de sauce, ne peuvent se faire réchauffer; mettez-les dans une casserole, écrasez-les en les remuant avec une cuillère de bois; ajoutez du beurre à cette espèce de purée, puis dressez-les sur le plat, et servez avec une garniture de croûtons frits.

DES ARTICHAUTS.

Choisissez-les tendres; pour vous assurer de cette qualité, rompez-en les queues; si elles cèdent sans effort et sans laisser aucuns filamens, vos artichauts sont bons à manger.

Artichauts à la sauce blanche.

Commencez par couper l'extrémité des feuilles de vos artichauts, enlevez les plus petites vers la queue en coupant à vif tout le dessous, et, lorsqu'ils sont ainsi parés, faites-lés cuire dans l'eau bouillante avec du sel; après leur cuisson, égouttez-les; enlevez les feuilles du milieu pour retirer le foin avec précaution; replacez les feuilles; au moment de servir, faites chauffer de nouveau vos artichauts, égouttez-les, dressez-les sur le plat avec une sauce blanche versée dedans, ou mise dans une saucière à côté d'eux.

Artichauts à la barigoule.

Préparez vos artichauts comme nous venons de le dire, et ne laissez cuire que jusqu'à ce que le foin puisse s'arracher facilement. Etant bien égouttés, mettez-les dans de la friture chaude, pour faire prendre couleur à l'extrémité des feuilles. Hachez ensuite des parures de lard; ajoutez-y des champignons, persil, échalotes hachés, sel et gros poivre, un peu d'épices, plus un quarteron d'huile et de beurre. Mettez ces ingrédiens dans une casserole et passez-les bien; laissez-les refroidir pour en remplir l'intérieur de vos artichauts; ficelez ceux-ci,

de crainte qu'ils ne s'effeuillent, et mettez dans une casserole foncée avec des bardes de lard, des tranches de veau, thym et laurier ; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc, faites mijoter sur le feu ; mettez une feuille de papier beurré sur vos artichauts, et du feu sur le couvercle de la casserole. Etant cuits, déficelez-les et dressez-les sur le plat en versant dedans une sauce italienne bien finie ou un peu d'espagnole.

On peut aussi faire un petit roux que l'on mouille avec la cuisson des artichauts et les arroser avec cette sauce.

Artichauts frits.

Coupez vos artichauts par quartiers; ôtez-en le foin, coupez l'extrémité des feuilles et prenez le fond. Divisez chaque quartier en plusieurs morceaux et jetez-les à mesure dans l'eau froide; retirez-les et laissez égoutter pour les tremper dans une pâte composée de farine, de blancs et de jaunes d'œufs, de sel, poivre, d'huile, de bière, et d'un filet de vinaigre. Remuez vos artichauts dans cette pâte à frire, de manière que toutes les feuilles en soient bien imprégnées. Il ne faut pas que la pâte soit ni trop claire ni trop épaisse. Ayez soin de mettre les morceaux l'un après l'autre dans la poêle à frire, afin qu'ils ne se mêlent pas. Etant de belle couleur, dressez-les sur le plat avec du persil frit.

On peut aussi, avant de les mettre dans la pâte, les faire mariner pendant une heure dans un peu de vinaigre et sel, les égoutter et procéder ensuite comme ci-dessus.

Artichauts glacés.

Coupez vos artichauts par quartiers et ôtez-en le foin ; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole ; quand il est tiède, placez-y vos artichauts ; saupoudrez-les de sel fin et faites cuire avec du feu dessus et dessous ; étant cuits, et d'une belle couleur, dressez-les sur le plat, la tête en dessous, versez le beurre par dessus, et servez.

Artichauts à la provençale.

Après avoir paré et ôté le foin de vos artichauts, mettez-les dans une casserole avec de l'huile, du sel fin, et quelques ognons coupés en dés, des anchois pilés avec du beurre. Disposez le feu dessus et dessous, en sorte que vos artichauts prennent une belle couleur en cuisant; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, les feuilles en bas, et servez en les arrosant avec leur sauce.

Au lieu d'huile, on peut se servir de beurre clarifié. Pour cette manière d'accommoder les artichauts, veillez à ce qu'ils soient très tendres.

Artichauts à la hollandaise.

Après avoir coupé et paré vos artichauts, et en avoir enlevé le foin, coupez les par morceaux, et les faites cuire à l'eau de sel bouillante, avec gros comme une noix de beurre; disposez-les sur le plat avec une sauce hollandaise que vous versez dessus ou que vous mettez à côté d'eux dans une saucière.

Artichauts à l'italienne.

Coupez un artichaut en quatre parties, supprimez-en le foin, frottez les quartiers avec un jus de citron; faites-les cuire avec de l'eau, du beurre, du sel, du verjus ou du jus de citron; après leur cuisson, laissez-les égoutter pour les dresser sur le plat, et servez avec une sauce italiénne.

Artichauts au velouté.

Après avoir paré et partagé vos artichauts par quartiers, mettez-les dans une casserole avec du velouté, du bouillon ou du consommé; ajoutez-y du beurre et du gros poivre; faites cuire à feu vif dessus et dessous; si le fond de cuisson était trop réduit, suppléez-y par un roux blanc mouillé avec du bouillon que vous versez sur vos artichauts.

Artichauts à l'espagnole.

Après avoir préparé et fait cuire vos artichauts comme à l'ordinaire, disposez-les chauds sur le plat, et au moment de servir, versez dessus une sauce espagnole.

Artichauts à la lyonnaise.

Après avoir coupé des artichauts en plusieurs parties égales et en avoir enlevé le foin, laissez seulement quelques feuilles pour qu'il soit plus aisé de les prendre sur l'assiette en les mangeant; après les préparatifs, foncez une casserole avec du beurre, placez dessus vos morceaux d'artichaut, assaisonnez de sel et poivre; placez le tout sur un feu vif dessus et dessous; sautez les artichauts jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur; alors dressez-les sur le plat, et arrosez-les avec ce qui reste de sauce.

Artichauts aux fines herbes.

Après avoir préparé et fait cuire vos artichauts comme les précédens, faites un roux léger étendu avec du bon bouillon; jetez dedans des fines herbes en assez grande quantité, fraîchement cueillies et hachées menu; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; après quelques minutes d'ébullition, servez en les arrosant de leur sauce.

Culs d'artichauts en canapé.

Après avoir paré des artichauts, frottez-les de citron et faites-les cuire comme il est dit aux articles qui précèdent; laissez-les égoutter et garnissez-en l'intérieur avec des jaunes d'œufs cuits durs, des fines herbes hachées menu, des truffes cuites émincées, câpres, cornichons, filets d'anchois, et de carottes rouges; dispersez ensuite les culs d'artichauts sur un plat foncé d'avance avec du persil, des ciboules, du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre; servez pour entremets.

DES CAROTTES.

Les carottes rouges sont d'un meilleur manger que les jaunes; ce n'est qu'au mois de juin qu'elles sont bonnes à employer; dans le mois de janvier, il en arrive de Flandres qui sont excellentes, et dont on se sert jusqu'à l'apparition des nouvelles. Le tour de la carotte est préférable au cœur.

Carottes à la maître-d'hôtel.

Tournez en petits bouchons des carottes bien épluchées; faites-les cuire dans de l'eau et du bouillon avec du beurre et du sel; après leur cuisson, égouttez-les; mettez dans une casserole un morceau de beurre, du persil et de la ciboule hachés, du sel et du gros poivre; sautez légèrement vos carottes dans cette préparation; dressez-les sur le plat, et servez.

Carottes à la flamande.

Après avoir épluché et coupé des carottes en tranches, faites-les blanchir quelques instans à l'eau bouillante, avec du sel et gros comme une noix de beurre; faites ensuite dans une casserole un roux léger, ajoutez-y un peu de sucre en poudre; mouillez avec du bouillon; mettez-y vos carottes égouttées

avec des fines herbes; saupoudrez-les de sel, gros poivre et muscade râpée; faites réduire la sauce, liez-la avec un peu de beurre manié de farine ou de jus; faites bouillir vos carottes encore un instant; dressez-les sur le plat, et servez avec une garniture de croûtons.

Carottes au beurre.

Vos carottes étant épluchées et coupées par tranches dans leur longueur, faites-les blanchir dans de l'eau de sel avec un peu de beurre, et après les avoir fait égoutter, sautez-les dans une casserole avec du beurre, sel, poivre et muscade; mouillez avec du velouté ou de l'eau; quand elles sont cuites, dressez-les sur le plat, et servez.

Carottes frites.

Coupez et tournez vos carottes en bouchons de grosseur égale; mettez-les ensuite dans la friture chaude; retirez-les et les égouttez; après cette préparation, sautez-les dans une casserole de la manière indiquée ci-dessus à l'article *Carottes à la maître-d'hôtel.*

DES NAVETS.

Les meilleurs navets sont petits, longs ou ronds, et on les reconnaît facilement à la terre rougeâtre dont ils sont empreints. Il ne faut les employer que dans leur saison, autrement ils ne servent que pour donner du goût au bouillon.

Navets glacés.

Tournez en bouchons des navets épluchés; faites-les blanchir pendant cinq minutes; après les avoir rafraîchis et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; quand ils sont bien revenus, ajoutez-y sel, poivre et un peu de sucre; mouillez avec du velouté et du bouillon ou avec du bouillon seulement; faites réduire votre sauce sur un feu doux; retirez vos navets à mesure qu'ils prennent une belle couleur; étant bien chauds, dressez-les sur le plat et servez-les avec, en versant dessus la glace que vous aurez détachée, en ajoutant quelques cuillerées de bouillon passé au tamis.

Navets à l'espagnole.

Tournez des navets comme ci-dessus ou en forme de poires;

mettez-les à la friture chaude, et retirez-les dès qu'ils prennent couleur; foncez ensuite une casserole avec du bouillon et un peu de sauce espagnole; vos navets étant bien égouttés, mettez-les dedans et faites-les mijoter en y ajoutant un peu de sucre; après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et versez dessus la sauce bien finie.

Navets à la sauce blanche.

Vos navets étant coupés par tranches ou par bouchons, faites-les cuire à l'eau avec un peu de sel et de beurre; mettez-les ensuite dans une sauce blanche, et servez.

Navets à la crême.

Faites cuire vos navets comme nous venons de le dire ci-dessus, et mettez-les dans une sauce à la crême.

Navets écrasés.

Après avoir tourné des navets en bouchons plus ou moins gros, et les avoir fait cuire comme ci-dessus, après leur cuisson, laissez-les égoutter, pour les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre; écrasez-les bien avec une cuillère de bois; assaisonnez de sel et de poivre, puis dressez-les sur le plat, et servez avec des croûtons frits.

Navets au roux.

Après avoir blanchi vos navets, faites un roux avec du beurre, de la farine et un peu de sucre; passez-y vos navets, et quand ils ont pris une belle couleur, mouillez avec du bouillon; faites réduire, puis dressez sur le plat, et servez.

Navets à la moutarde.

Préparez vos navets de la manière indiquée ci-dessus à l'article *Navets à la sauce blanche;* après leur cuisson, dressez-les sur le plat, et masquez-les d'une sauce au beurre dans laquelle vous délayez une demi-cuillerée de moutarde.

DES BETTERAVES.

Les betteraves ne s'emploient ordinairement que confites au vinaigre, pour garnir des salades.

Les jaunes sont plus recherchées que les autres.

On peut les préparer comme les carottes. (Voir plus haut.)

Betteraves en fricassée.

Après avoir épluché des betteraves cuites dans l'eau ou au four, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, un peu de vinaigre, sel et poivre; faites bouillir un quart-d'heure, et servez.

DES OGNONS.

Ognons farcis.

Faites cuire de gros ognons sous la cendre; ensuite épluchez-les, enlevez-en l'intérieur et les remplissez avec une farce cuite; roulez-les dans de la mie de pain et placez-les sous le four de campagne; autrement, farcissez-les étant crus, et faites-les cuire au four.

Ognons glacés.

Après avoir épluché une certaine quantité d'ognons, en avoir supprimé la tête et la queue, foncez de beurre une casserole, et placez-y vos ognons du côté de la tête; assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez de l'eau et du sucre, un peu de beurre, et couvrez-les de papier; exposez le tout à un feu ardent; faites réduire le mouillement à moitié, placez-le ensuite sur un feu modéré; vos ognons étant tombés à glace, dressez-les sur le plat et masquez-les d'une sauce espagnole.

Autrement, ajoutez à la glace de vos ognons une cuillerée à bouche de farine ou de fécule; mouillez ensuite avec du bouillon, et tournez jusqu'à ce que votre sauce soit bien liée; versez-la ensuite sur vos ognons.

Ognons en matelote.

Passez vos ognons dans un roux fait avec du beurre, un peu de farine et de sucre; quand ils ont une belle couleur, mouillez-les avec du bouillon et du vin blanc, ou avec du jus, ou avec quelque fond de cuisson analogue; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni, du sel selon le besoin; après leur cuisson retirez vos ognons et tenez-les chaudement; faites réduire la sauce; ajoutez-y un peu de beurre, versez-les sur vos ognons, et servez.

En épluchant vos ognons, attaquez le moins possible le côté de la tête et celui de la queue, afin que pendant leur cuisson, ils se conservent entiers.

DES SALSIFIS ET SCORSONÈRES.

Les salsifis et scorsonères s'accommodent de la même manière. Il y en a dont la peau est brune, d'autres sont d'un noir foncé. Ces derniers ont la préférence.

Salsifis à la sauce blanche.

Ratissez vos salsifis, de sorte qu'il n'y reste aucune tache; coupez-les de la longueur de cinq à six pouces, et jetez-les à mesure dans de l'eau où vous aurez mis un peu de vinaigre; étant ainsi préparés, faites-les cuire à grande eau avec du sel et quelques cuillerées de vinaigre ou de verjus; ajoutez-y, si vous voulez, un peu de beurre; après leur cuisson, faites-les égoutter, dressez-les sur le plat et masquez-les avec une sauce blanche ou avec une espagnole bien finie.

Salsifis au roux.

Vos salsifis étant préparés comme ci-dessus et cuits, égouttez-les; faites ensuite un roux léger; mouillez avec du jus ou du bouillon; faites réduire; ajoutez-y vos salsifis, et servez.

Salsifis frits.

Vos salsifis étant cuits et égouttés, faites-les mariner avec un peu de vinaigre, sel et poivre, et quelques branches de persil; trempez-les dans une pâte à frire; plongez-les dans la friture bien chaude, et quand ils ont une belle couleur, dressez-les sur le plat, et servez avec une garniture de persil frit.

Au lieu de les faire mariner, vous pouvez les sauter dans une sauce blanche un peu relevée, les tremper dans la pâte à frire et finir comme ci-dessus.

DES ASPERGES.

Plus les asperges sont grosses, meilleures elles sont; celles de Rosni sont très recherchées.

Asperges à la sauce blanche.

Avec la pointe de votre couteau, commencez par enlever les feuilles qui sont le long de la tige des asperges, ratissez-en les

queues, coupez vos asperges d'égale longueur, lavez-les à l'eau froide, puis arrangez-les par petits paquets et faites-les cuire dans l'eau bouillante avec un peu de sel; un quart d'heure suffit pour les cuire à point; il faut veiller à ce qu'elles ne le soient pas trop. Si le cas arrivait, faites-les rafraîchir; elles doivent toujours être un peu croquantes. Après leur cuisson, égouttez-les en les étalant, de peur qu'elles ne se recuisent par leur propre chaleur; dressez-les sur le plat, et servez avec une sauce blanche versée dessus, ou mieux, mise dans une saucière pour les accompagner; étant froides, servez vos asperges avec un huilier.

Asperges en petits pois.

Ayez de petites asperges longues et vertes; coupez-les en petits morceaux de trois ou quatre lignes d'épaisseur; faites-les blanchir à grand feu dans de l'eau et du sel, mettez-les dans de l'eau froide, égouttez-les; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre; quand elles sont revenues, ajoutez un peu de farine, et mouillez à l'eau ou au bouillon, un bouquet de persil et de ciboules, sel, poivre, muscade râpée, et un peu de sucre; faites réduire la sauce et liez-la avec des jaunes d'œufs; dressez ensuite sur le plat, et servez avec une garniture de croûtons frits.

Asperges en petits pois roux.

Même procédé que ci-dessus, excepté que vous faites le mouillement avec de l'espagnol.

DU CÉLERI.

Le céleri se sert ordinairement en salade, lorsqu'il est blanc et tendre; alors on l'accompagne d'une rémolade. (Voir cet article.)

Autrement, on le sert comme entremet.

Céleri en petits pois.

Épluchez du céleri et coupez-le comme nous venons de le dire à l'article ci-dessus *Asperges en petits pois*; après l'avoir fait blanchir et égoutter, passez-le dans la casserole avec un morceau de beurre, saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon; étant cuit, réduit, et de bon goût, finissez par une liaison de jaunes d'œufs; dressez sur le plat, et servez avec une garniture de croûtons et un peu de sucre.

Céleri au velouté.

Après avoir épluché et lavé votre céleri, coupez-le par petites parties, en gardant les feuilles tendres que vous faites blanchir dans de l'eau bouillante, du sel et un peu de beurre; après sa cuisson, faites-le rafraîchir, hachez-le très menu et mettez-le dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, de la muscade râpée; mouillez avec du velouté et du bouillon en égale quantité; faites réduire, et servez avec un entourage de croûtons.

On peut remplacer le velouté par de la fécule ou de la farine délayée avec du bouillon, pour mouiller et saucer le céleri.

Céleri au jus.

Parez des pieds de céleri en ôtant les feuilles vertes; lavez-les dans plusieurs eaux, et coupez-les d'égale longueur; faites-les blanchir à l'eau de sel; après les avoir rafraîchis et égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez de farine, faites revenir votre céleri, ensuite mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; après la cuisson, faites une liaison avec quelques cuillerées de jus, et servez.

Céleri à l'espagnole.

Après avoir préparé et nettoyé votre céleri, et l'avoir blanchi à l'eau de sel, faites-le rafraîchir et égoutter, puis mettez-le dans une casserole avec du beurre, du consommé, de l'espagnole et du gros poivre; faites bouillir à grand feu pendant une demi-heure; dressez votre céleri sur le plat, la sauce dessus, et le servez chaud.

On peut encore faire un roux allongé avec du bouillon, et le verser sur le céleri cuit comme ci-dessus.

Céleri frit.

Votre céleri étant cuit comme à l'article précédent, égouttez-le avec soin, et mettez-le mariner avec un peu d'eau-de-vie et de sucre; égouttez-le de nouveau et trempez-le dans une pâte à frire, mettez-le ensuite dans la friture chaude; étant frit, glacez-le avec du sucre en poudre et une pelle rouge, et servez.

On peut aussi le faire mariner avec du sel, du verjus et du persil en feuilles, et le faire frire comme nous l'avons dit à l'article *Salsifis frits.*

DES ÉPINARDS.

C'est un légume de toute l'année, et on en a de nouveaux depuis le printemps jusqu'à l'automne. Avant de les accommoder à une sauce quelconque, il faut bien les éplucher, c'est-à-dire en supprimer les queues et en écarter toutes les herbes qui peuvent s'y trouver, les laver, puis les mettre dans une casserole avec de l'eau bouillante et du sel; enfoncez-les avec une écumoire, et faites-les aller à grand feu; quand ils sont ainsi blanchis, faites-les rafraîchir, égouttez-les pour les hacher ensuite.

Épinards à la maître-d'hôtel.

Vos épinards étant épluchés, blanchis, égouttés et hachés comme nous venons de le dire ci-dessus, mettez-les à sec dans une casserole et faites-les chauffer au bain-marie; ajoutez sel, gros poivre et muscade râpée, mêlez bien avec vos épinards; quand ils sont chauds, mettez-y un morceau de beurre, puis servez.

Epinards à l'anglaise.

Pour cet assaisonnement, il est nécessaire que les épinards soient nouveaux; après les avoir hachés grossièrement, passez-les au beurre, avec sel, poivre et muscade; en les finissant, ajoutez un morceau de beurre avec un peu d'eau, remuez bien, sans faire bouillir; dressez sur le plat, et servez avec une garniture de croûtons frits.

Épinards à la crême.

Vos épinards préparés comme ci-dessus, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel, du poivre et un peu de muscade râpée; passez-les sur le feu, et mettez-y une cuillerée à bouche de farine; mouillez avec de la crême et du lait, ajoutez un peu de sucre, et servez avec des croûtons frits.

Épinards au velouté.

Les épinards étant blanchis et hachés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel et gros poivre; quand ils sont revenus, versez dessus du consommé et du velouté en égale proportion; faites réduire, et servez comme ci-dessus.

On peut aussi les mouiller avec du jus ou du bouillon.

DE LA CHICORÉE.

En général, la chicorée frisée se prépare de la même manière que les épinards (voir ci-dessus) ; seulement, il faut la laisser cuire plus long-temps. L'espèce de chicorée dite *scarole* ne se sert qu'en salade.

Chicorée à l'espagnole.

Faites blanchir des chicorées entières, après les avoir épluchées ; rafraîchissez-les et les pressez pour en extraire l'eau ; ficelez-les, et mettez-les dans une casserole avec un ognon et une carotte ; mouillez avec de bon bouillon ; étant cuites, égouttez-les, et les dressez sur le plat avec des croûtons frits dans les intervalles ; servez avec une sauce au jus ou à l'espagnole.

Chicorée au velouté.

Préparez votre chicorée pour la faire blanchir à l'eau de sel, et en l'enfonçant bien avec une écumoire, de peur qu'elle noircisse ; lorsqu'elle est blanchie, rafraîchie et bien égouttée, hachez-la comme les épinards, marquez-la ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, sel et gros poivre ; mouillez en remuant bien avec moitié consommé et moitié velouté ; faites réduire la sauce, et dressez votre chicorée sur le plat avec une garniture de croûtons frits.

DE L'OSEILLE.

L'oseille se sert rarement seule pour entremets ; avec elle on joint une certaine quantité de poirée, de laitue et de cerfeuil; on hache grossièrement le tout ensemble.

Oseille au gras.

Votre oseille étant épluchée, lavée et hachée avec les autres légumes mentionnés ci-dessus, mettez-la à sec dans une casserole, en remuant bien jusqu'à ce qu'elle soit fondue ; ajoutez ensuite un bon morceau de beurre ; remuez encore jusqu'à ce que le beurre commence à frémir ; mouillez avec du jus, un fond de cuisson, du jus de rôti ou du bouillon, faites réduire, et servez.

Oseille au maigre.

Faites fondre votre oseille comme ci-dessus; ajoutez du beurre; tournez jusqu'à ce que l'oseille soit bien revenue; assaisonnez de sel et gros poivre; faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec du lait, versez-la dans votre oseille, et servez.

On peut ajouter dessous des œufs mollets.

DES LAITUES.

Les laitues et les romaines s'accommodent de la même manière. On les sert d'ordinaire avec les mêmes préparations et les mêmes sauces que les épinards.

Laitues farcies.

Ayez de belles laitues pommées dont vous ôtez les grosses feuilles; faites-les blanchir à l'eau bouillante et rafraîchir à l'eau froide, égouttez-les en les pressant avec les mains; écartez les feuilles sans les séparer, mettez de la farce dans le milieu et autant qu'il en pourra tenir; rapprochez et ficelez les feuilles; faites cuire à la braise dans une casserole avec des bardes de lard, carottes et ognons émincés, un bouquet garni, poivre et muscade râpée; mouillez avec du bouillon; quand vos laitues sont cuites, passez le fond de cuisson au tamis; ajoutez-y un verre de vin blanc; faites réduire; mettez pour liaison un morceau de beurre manié de farine, et servez.

Laitues frites.

Ayez de petites laitues: après les avoir épluchées et liées avec une ficelle, mettez-les cuire à la braise avec des bardes de lard, des carottes, des ognons, sel, poivre, un bouquet garni et muscade râpée; mouillez avec du bouillon; cuites à point et refroidies, passez-les dans un linge; lorsqu'elles sont tout-à-fait froides, trempez-les dans une pâte et faites-les frire d'une belle couleur, puis servez.

Laitues au maigre.

Après les avoir préparées comme ci-dessus, faites-les égoutter; mettez-les dans une casserole avec du beurre frais et une cuillerée de farine délayée; assaisonnez de sel, poivre, un peu

de muscade, de citron et de vinaigre; faites bouillir un quart-d'heure, et servez.

Autrement, en supprimant le citron et le vinaigre, servez-les avec du lait ou de la crême, plus un peu de sucre, ou bien avec une liaison avec des jaunes d'œufs.

Laitues hachées.

Après avoir fait blanchir vos laitues dans de l'eau salée, les avoir rafraîchies et bien égouttées, hachez-les le plus fin possible, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du thym, du laurier, de la muscade; liez la sauce avec un peu de fécule ou de farine; mouillez avec du bouillon; après une demi-heure de cuisson, servez avec une garniture de croûtons frits.

Laitues à l'espagnole.

Faites blanchir de belles laitues dans de l'eau de sel, puis rafraîchir et bien égoutter en les pressant avec les mains; assaisonnez-les de sel et de poivre en les entr'ouvrant dans l'intérieur; maintenez-les dans leur forme au moyen d'une ficelle; ensuite faites cuire à la braise, comme nous l'avons dit pour les *Laitues farcies*; au bout d'une demi-heure, retirez-les et exprimez en le jus pour les parer et les glacer; dressez-les en couronne sur le plat, et masquez-les avec une sauce espagnole.

Laitues avec du jus.

Passez vos laitues blanchies et égouttées dans une casserole avec une pincée de farine, du jus, ou de la graisse; assaisonnez de bon goût; au bout de quelques instans, ajoutez du bouillon, et servez.

Laitues au blanc de veau.

Vos laitues étant préparées comme ci-dessus, ajoutez-y un blanc de veau; finissez la cuisson, et servez.

DES AUBERGINES.

Les aubergines, originaires d'Amérique, sont blanches ou violettes et ont la forme d'un œuf; elles servent d'entremets.

Aubergines grillées.

Partagez des aubergines en deux dans leur longueur; en-

levez en les graines, et faites avec la pointe d'un couteau de profondes incisions dans les chairs, mais sans endommager la peau; saupoudrez-les de sel fin, de gros poivre et de muscade râpée; mettez-les sur le gril et à un feu doux, et arrosez-les d'huile; on peut aussi les farcir comme les tomates. (Voir ci-après.)

Aubergines farcies.

Après avoir partagé vos aubergines comme nous venons de le dire et en avoir conservé les chairs aussi épaisses que possible, faites une farce avec du lard râpé, du beurre frais, de l'huile, des champignons hachés menu, du persil et des échalotes; passez le tout dans une casserole; assaisonnez avec sel, poivre et épices; laissez refroidir; mélangez avec de la farce à quenelles (voir cet article), remplissez-en l'intérieur des aubergines; parez à l'œuf la superficie de votre farce, et panez vos aubergines; après quoi, exposez-les sur un feu modéré et sous le four de campagne; quand elles sont cuites et de belle couleur, servez.

DES TOMATES.

Les tomates ou pommes d'amour servent ordinairement à faire la sauce à laquelle elles donnent leur nom, et à faire une marmelade qui se garde jusqu'au retour des tomates fraîches. (Voir au chapitre III.)

Tomates farcies.

Enlevez la pédicule ou la queue de vos tomates ainsi que la partie supérieure, extrayez-en toutes les graines avec une cuillère à café, exprimez par une légère pression l'eau qu'elles renferment; remplissez-les d'une farce composée avec du persil, des échalotes, des œufs cuits durs, des câpres, des cornichons, le tout haché très menu, des anchois coupés par morceaux, du sel et de l'huile; vos tomates étant ainsi remplies, couvrez-les de chapelure, et mettez-les sous le four de campagne; évitez qu'elles ne soient trop cuites; quand elles le sont à point, dressez-les sur le plat, et servez.

On peut aussi dans la farce ci-dessus indiquée mêler un peu de purée d'autres tomates.

DES CARDONS.

Avant de les accommoder à une sauce quelconque, commencez par bien éplucher vos cardons, enlevez-en d'abord toutes les feuilles, coupez-les de longueur égale, rejetez les côtes qui sont creuses et colorées, et ne conservez que celles qui sont blanches et tendres; parez les bords et tournez le trognon; faites-les blanchir à l'eau bouillante, et enlevez toutes les membranes qui les recouvrent, après avoir fait rafraîchir dans leur eau.

Cardons au jus.

Vos cardons étant préparés comme nous venons de le dire, faites-les cuire dans du bouillon, dans lequel vous aurez préalablement délayé un peu de farine, de poivre et de muscade râpée, ajoutez un bouquet garni; quand vos cardons sont cuits convenablement, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez de farine, et mouillez avec du jus ou quelque fond de cuisson; faites-les ainsi revenir pendant un quart d'heure, dressez-les sur le plat, et servez-les avec leur sauce par-dessus.

Cardons au consommé.

Mettez vos cardons dans une casserole, versez dessus du consommé de manière à ce qu'ils baignent dedans; faites bouillir à grand feu et réduire l'assaisonnement; dressez-les sur le plat avec leur sauce.

Cardons à la béchamel.

Achevez la cuisson de vos cardons avec du consommé que vous laissez réduire à glace, ajoutez de la béchamel que vous laissez encore réduire; faites une liaison avec des jaunes d'œufs et un peu de beurre; passez votre sauce au tamis, et versez-la sur vos cardons dressés sur le plat.

Cardons à l'espagnol.

Vos cardons étant bien appropriés, mettez-les dans un blanc avec du jus de citron; étant cuits, parez-les proprement, ayant soin de mettre les plus beaux morceaux au fond de la casserole, pour qu'en les dressant ils se trouvent par-dessus. (Ce que nous venons de dire ici s'applique également aux autres

articles.) Étant ainsi arrangés dans la casserole, mouillez-les avec du consommé ou avec du bouillon; mettez un rond de papier par-dessus, faites-les mijoter et presque réduire à glace; dressez-les de préférence dans une casserole d'argent, et versez-y la sauce ainsi finie; faites clarifier de l'espagnole avec du bouillon, et mettez-la dans la sauce; si elle n'avait pas assez de consistance, ajoutez-y un morceau de glace, et saucez les cardons.

On peut aussi employer un roux avec un peu de jus.

Cardons au gratin.

Vos cardons étant cuits comme nous l'avons dit à l'article *Cardons au jus*, égouttez-les; faites une sauce liée dans laquelle vous mettez du fromage de Parme ou de Gruyère râpé; mettez-y vos cardons; saupoudrez de fromage, d'abord, et ensuite de mie de pain le fond du plat que vous devez servir; faites gratiner, posez vos cardons avec leur sauce sur le gratin, en saupoudrant chaque couche avec du fromage râpé; terminez par une couche de mie de pain mêlée de fromage, arrosez cette dernière couche avec du beurre fondu; posez le plat sur des cendres bien chaudes, et recouvrez-le avec le four de campagne; quand vos cardons sont d'une belle couleur, servez.

Cardons en croustade.

Après avoir fait une purée de cardons (voir cet article au chapitre III), coupez des croûtons très épais, faites-les roussir dans le beurre, supprimez-en toutes les mies, afin d'en former une espèce de caisse dans laquelle vous mettez la purée chaude, après y avoir ajouté un peu de beurre.

Cardons au velouté.

Vos cardons étant parés et coupés comme nous l'avons dit en commençant, mettez-les dans une casserole avec du velouté et du consommé; assaisonnez de poivre; mettez le tout sur un feu ardent, faites réduire la sauce à moitié, et servez.

Autrement. Après avoir fait seulement blanchir vos cardons, mettez-les dans une casserole, versez dessus un roux blanc fait à part, ajoutez du bouillon, du sel, du poivre, du laurier, un peu de thym, un jus de citron; faites cuire à petit feu, et servez vos cardons en versant dessus la sauce réduite, dégraissée et passée au tamis.

DES CARDES-POIRÉES.

Les cardes-poirées s'accommodent de la même manière que les cardons, mais elles ne les valent pas pour la saveur.

DES CONCOMBRES.

Les concombres ne sont bons que dans la primeur, et lorsqu'ils ne sont point parvenus à leur entière maturité.

Concombres à la crême.

Pelez des concombres et fendez-les en deux parties égales pour en ôter les graines et tout l'intérieur; coupez-les en gros dés pour les faire blanchir à l'eau de sel; retirez-les presque cuits, égouttez-les et roulez-les dans une serviette pour les bien sécher; mettez ensuite dans une casserole un morceau de beurre avec un peu de farine, sel, gros poivre et muscade râpée; mélangez bien le tout, ajoutez de la crême; lorsque votre sauce est en ébullition, mettez-y les concombres; faites-les ainsi réchauffer sans bouillir, et servez la sauce par-dessus.

Concombres au gras.

Après avoir épluché et coupé vos concombres en gros dés, faites-les blanchir et essuyer comme ci-dessus; faites ensuite un roux léger, et passez-y vos concombres, ou faites-les revenir simplement dans le beurre; alors saupoudrez de farine; mouillez avec du jus ou du bouillon, ou avec un fond de cuisson; assaisonnez de sel, gros poivre et muscade râpée; faites cuire à petit feu; après leur cuisson, retirez vos concombres, faites réduire la sauce, passez-la au tamis, versez-la sur les concombres, et servez.

Concombres farcis.

Après avoir épluché des concombres, videz-les par l'une des extrémités avec le gros bout d'une lardoire; assuré qu'il ne reste rien dans l'intérieur, faites-leur faire un bouillon dans de l'eau et du sel; étant rafraîchis et égouttés, remplissez-les d'une farce cuite, puis bouchez l'ouverture avec un morceau de navet tourné en bouchon; foncez une casserole avec des

bardes de lard, des parures de viande ou quelques émincés de veau; posez vos concombres par-dessus, et couvrez-les de bardes de lard; ajoutez carottes et ognons coupés en tranches, du laurier, poivre et muscade; mouillez avec du bouillon ou un fond de cuisson, faites cuire à petit feu; au moment de servir, retirez-les, passez la cuisson au tamis, ajoutez un demi-verre de vin blanc, faites réduire, liez la sauce avec un peu de jus ou avec un morceau de beurre manié de farine, passez au tamis et versez sur les concombres.

On peut aussi les servir avec une sauce tomate.

Concombres à l'espagnole.

Coupez des concombres en quatre parties égales, taillez-les avec art, parez-les et faites-les blanchir à l'eau de sel; égouttez-les et les mettez dans une casserole sur un feu modéré, avec sel, poivre et muscade râpée; mouillez avec une espagnole travaillée (voir au chapitre III), faites réduire et servez.

Concombres panés.

Faites cuire vos concombres comme nous l'avons dit à l'article ci-dessus *Concombres farcis.* Couvrez-les ensuite d'une sauce à la crême, panez-les avec une sauce à atelets et de la mie de pain, puis les mettez sous le four de campagne.

Concombres marinés.

Epluchez des concombres en pleine maturité et coupez-les par tranches minces; étendez-les sur un plat, saupoudrez-les de sel fin, égouttez-les dans une serviette, dressez-les sur une assiette, saupoudrez-les de sel et de poivre, arrosez-les d'huile et de vinaigre, puis servez pour hors-d'œuvre.

DES GIRAUMONS.

Les giraumons s'accommodent entièrement comme les concombres. (Voir ci-dessus.)

DU POTIRON.

Le potiron s'emploie ordinairement pour faire des potages et s'arrange aussi à la crême, en suivant le procédé que nous

avons indiqué à l'article *Concombres à la crême.* (Voyez plus haut.)

Gâteau de potiron.

Après avoir coupé un potiron en gros dés, faites-le fondre dans une casserole, puis exprimez une partie de l'eau en le tordant dans une serviette; mettez ensuite la substance de votre potiron dans une casserole, et passez-la avec un morceau de beurre; ajoutez une cuillerée de fécule de pommes de terre délayée dans du lait, plus un peu de sucre; faites mijoter tout ensemble; quand le potiron est réduit et consistant, retirez-le de la casserole et faites-le refroidir; ensuite pétrissez-le avec des jaunes d'œufs, un peu de fleur d'orange et un blanc d'œuf fouetté; d'autre part, beurrez une casserole sur le fond et sur les bords; panez partout avec de la mie de pain et mettez le potiron; placez la casserole sur des cendres chaudes; couvrez-la avec un couvercle et du feu par-dessus; quand votre gâteau sera d'une belle couleur, renversez-le sur le plat sans l'endommager, et servez.

DES CHAMPIGNONS.

Les champignons de bonne qualité sont fermes, arrondis, blancs en dessus et rougeâtres en dedans; voyez au surplus ce que nous en avons dit au chapitre III.

Champignons à la bordelaise.

Choisissez les plus forts champignons, enlevez-en la superficie et lavez-les dans l'eau; après les avoir fait mariner deux heures dans l'huile avec du sel et du poivre, fendez-les pour les griller alternativement des deux côtés; faites ensuite réduire dans de l'huile des échalotes et du persil hachés, assaisonnez de sel et de gros poivre; versez cette sauce sur vos champignons, et servez avec un filet de verjus ou un jus de citron.

Champignons à la languedocienne.

Après avoir coupé les queues de vos champignons et enlevé la peau qui les recouvre, mettez-les dans une tourtière, la queue en haut, avec un peu d'huile; saupoudrez-les de sel fin, gros poivre et muscade râpée, persil et ciboules hachés; arrosez-les d'un peu d'huile; faites-les cuire sans les retourner, puis dressez-les sur le plat, et servez.

Champignons à la provençale.

Après avoir épluché, coupé en dés, lavé et égoutté des champignons, faites-les mariner dans l'huile avec sel, gros poivre et une pointe d'ail; mettez le tout dans une poêle, faites-les sauter, et quand ils seront d'une belle couleur, ajoutez-y du persil haché fin, des croûtons de pain mollet et un jus de citron, puis servez pour entremet.

Champignons aux fines herbes.

Hachez les queues de vos champignons, pressez-les dans une serviette pour en extraire l'eau; ajoutez-y du persil, des échalotes, des cornichons, des câpres hachés très fin, du sel et du poivre; mêlez le tout en y mettant de l'huile; garnissez avec cette farce l'intérieur des champignons; saupoudrez de chapelure et placez sous le four de campagne.

Champignons au gratin.

Faites revenir des champignons dans le beurre, avec des truffes, du persil, des échalotes et d'autres champignons hachés fin; saupoudrez de farine; mouillez avec du bouillon et un peu de jus; assaisonnez de sel, poivre et muscade; faites réduire la sauce, et mettez-les sur un plat ou dans des coquilles; saupoudrez de chapelure, et placez sous le four de campagne.

Croûte aux champignons.

Epluchez des champignons; fendez-les en deux ou en quatre, selon leur grosseur; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et de ciboules; passez-les au feu; ajoutez un morceau de beurre manié de farine; mouillez avec du bouillon; assaisonnez de poivre, muscade et peu de sel; faites cuire à petit feu; avant de servir, enlevez le bouquet; liez la sauce avec des jaunes d'œufs et de la crême, et versez votre ragoût sur une croûte placée au milieu du plat; cette croûte aura été préalablement bien beurrée des deux côtés et mise un moment sur le gril.

DES MORILLES ET MOUSSERONS.

Nous avons parlé des morilles et des mousserons au chapitre III. On les arrange de toutes les manières prescrites pour les champignons. (Voir plus haut.)

DES TRUFFES.

Les meilleures truffes viennent du Périgord et du Dauphiné. Pour les nettoyer, mettez-les séparément quelques instans dans l'eau fraîche, agitez-les avec la main et changez-les d'eau; ou bien ajoutez un peu d'eau tiède; tournez et brossez-les avec soin. A mesure que vous les brossez, remettez-les dans une autre eau et ne cessez que lorsque vous aurez enlevé entièrement la terre qui les recouvre.

Autrement, sans les mouiller d'avance, tâchez d'enlever la petite peau qui les enveloppe.

Pour les faire cuire, mettez dans une casserole deux verres de vin blanc, un petit verre d'eau-de-vie; placez dans cette casserole une petite claie, comme pour cuire les pommes de terre à la vapeur (voir cet article). Sur cette claie placez vos truffes appropriées; mettez le couvercle sur la casserole, plus un torchon mouillé, et faites bouillir.

Autrement, enveloppez vos truffes une à une dans du papier beurré, et faites-les cuire à la vapeur de l'eau; elles conservent alors toute leur saveur naturelle.

Truffes à la vapeur du vin.

Vos truffes appropriées et cuites comme nous venons de le dire ci-dessus, c'est-à-dire à la vapeur du vin blanc, de l'eau-de-vie et quelques aromates, laissez-les un instant se ressuyer à l'air, après les avoir retirées de la casserole, et servez-les sur une serviette.

Truffes à la piémontaise.

Voyez cet article au chapitre III des *Sauces, ragoûts* et *garnitures*.

Truffes au bouillon.

Mettez vos truffes dans une casserole avec du bouillon assez pour les baigner; ajoutez sel et poivre, un peu de graisse; recouvrez la casserole et placez-la sur un feu ardent; au bout d'un quart-d'heure, retirez vos truffes, égouttez-les pour les servir dans une serviette.

Truffes à la provençale.

Après avoir coupé des truffes par tranches minces, sautez-

les dans une casserole avec de l'huile; assaisonnez de sel fin, de poivre et d'un peu d'ail écrasé; après leur cuisson, servez vos truffes avec un jus de citron.

Truffes à l'italienne.

Enlevez la peau des truffes le plus légèrement possible; coupez-les en tranches et sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; mouillez avec une sauce italienne ou espagnole et un verre de bon vin blanc; faites dégraisser et réduire à son point, et servez avec une garniture de croûtons.

Truffes à la Périgueux.

Coupez vos truffes par petits dés, passez-les au beurre, ajoutez de l'espagnole réduite et un peu de vin, et finissez avec le beurre.

Truffes au vin de Champagne.

Faites une marinade cuite que vous mouillez avec du vin blanc de Champagne et un fond de cuisson quelconque. Etant cuite et de bon goût, passez-la au tamis, et faites cuire vos truffes dedans : une demi-heure suffit. Vous les égouttez et les essuyez bien après les avoir retirées, et les servez dans une serviette.

Truffes à l'espagnole.

Coupez vos truffes par tranches, et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; au bout de quelques minutes, mouillez-les avec du vin blanc et de l'espagnole réduite; achevez leur cuisson sur un feu modéré, dégraissez-les, et servez.

Truffes en croustade.

Faites cuire d'abord vos truffes de la manière indiquée à l'article *Truffes à l'italienne* ou à celui *Truffes à la provençale*; mettez du beurre par-dessus et une croûte de pain par-dessous; après avoir fait sécher cette croûte sur le gril, versez dessus le ragoût de truffes, et servez.

Truffes à la serviette.

Foncez une casserole de bardes de lard, mettez vos truffes par-dessus; assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, thym et laurier; recouvrez-les de bardes de lard; mouillez avec du vin blanc; ajoutez-y du beurre; au bout d'un quart-d'heure,

ôtez vos truffes du feu et laissez-les dans leur cuisson pour les servir dans une serviette.

Truffes sous la cendre.

Enfermez les plus grosses truffes entre des bardes de lard assaisonnées de poivre; enveloppez-les bien avec plusieurs feuilles de papier; trempez ces papillotes dans l'eau froide, et placez-les sous la cendre très chaude. Quand vos truffes sont cuites, retirez-les et les servez en ôtant une partie du papier qui les recouvre.

Truffes sautées.

Vos truffes étant nettoyées et coupées par tranches épaisses et arrondies, mettez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre, sel et poivre; placez-les sur un feu ardent; quand elles sont cuites, ce qui ne tarde guère, égouttez-les, puis mettez-les dans une casserole avec une espagnole travaillée; faites chauffer sans bouillir, et servez.

Emincé de truffes.

Coupez des truffes en tranches minces, passez-les au beurre, ajoutez du persil et des échalotes hachés, sel et poivre; mouillez avec du jus et du vin blanc; après la cuisson, ajoutez une cuillerée d'huile ou un peu de beurre, et servez.

DES CORNICHONS.

Ils servent à garnir des salades cuites : on en fait aussi des ragoûts. Vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, et les mettez dans une bonne sauce ou ragoût : ne les faites plus bouillir, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

DES MELONS.

Ils se servent pour hors-d'œuvre, au commencement d'un repas. Pour être bons, quand vous les portez au nez, ils doivent sentir comme un goût de gaudron et avoir la queue courte et grosse. Quand vous les pressez sous la main, il faut qu'ils soient fermes, et ni trop verts, ni trop mûrs.

CHAPITRE XIII.

DES ŒUFS.

Les œufs, quand ils sont frais, sont bons et salubres, mais lorsqu'ils ne le sont pas ils ont un mauvais goût et nuisent à la santé. Assurez-vous donc de cette fraîcheur en les présentant à la lumière; ils doivent être clairs et transparens; s'ils sont piqués ou s'ils ont une tache à la coquille, rejetez-les.

Omelette au naturel.

Après avoir cassé plusieurs œufs dans une casserole, ajoutez-y du sel fin, et, si vous le jugez à propos, du persil et de la ciboule hachés menu; battez bien le tout ensemble, en y mêlant un peu d'eau; faites ensuite fondre un morceau de beurre dans la poêle, et mettez-y les œufs; faites cuire votre omelette; quand elle est d'une belle couleur en-dessous, renversez-la sur le plat en la roulant, et servez.

On peut aussi servir l'omelette sur un plat d'oseille ou de chicorée.

Omelette au lard.

Otez la couenne et le dessus du lard, coupez-le par petits morceaux, passez-le dans la poêle avec un peu de beurre; quand le lard est cuit, mettez les œufs, et finissez l'omelette comme ci-dessus; quand elle est finie et de belle couleur, servez.

On peut la masquer d'une espagnole.

Omelette aux rognons de veau.

Hachez ou coupez par petites lames un rognon de veau

rôti, ôtez la graisse du rognon et faites-la fondre dans la poêle, enlevez tout ce qui a gratiné; lorsqu'elle est chaude, versez dedans les œufs battus et assaisonnés, ainsi que les lames de rognon; après la cuisson, roulez votre omelette, et dressez-la sur le plat.

On peut l'arroser avec un peu de sauce italienne réduite.

Omelette aux truffes.

Coupez des truffes en lames ou en dés, passez-les dans le beurre, et achevez de les faire cuire dans une sauce espagnole réduite; faites votre omelette comme ci-dessus au naturel, mêlez-y vos truffes avec leur sauce, ou mieux, évidez votre omelette par le milieu, mettez-y vos truffes; retournez l'omelette en chausson, et servez.

Omelette au thon.

Lavez et faites blanchir à l'eau bouillante des laitances de carpes, ajoutez un morceau de thon nouveau et une échalote bien émincée; hachez et mélangez bien le thon et les laitances, puis mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, et sautez jusqu'à ce que le beurre soit fondu. D'autre part, mettez dans un plat creux un autre morceau de beurre manié avec du persil et de la ciboule hachés; arrosez avec le jus d'un citron, et posez ce plat sur des cendres chaudes; battez ensuite vos œufs avec le sauté du thon et des laitances; quand tout est bien mêlé et battu, faites votre omelette comme celle au naturel, et servez.

Omelette aux harengs saurets.

Ouvrez des harengs par le milieu du dos, faites-les griller, et après les avoir hachés, mettez-les dans votre omelette, sans y ajouter de sel; terminez votre omelette comme à l'ordinaire, et servez. L'omelette au jambon se fait de la même façon.

Omelette soufflée.

Séparez les blancs et les jaunes de vos œufs; mêlez avec les jaunes du sucre en poudre et un peu d'eau de fleur d'oranger; fouettez à part les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, mêlez-les avec leurs jaunes; faites fondre un morceau de beurre dans la poêle sur un feu doux, mettez-y ensuite vos œufs; remuez bien votre omelette en ramenant par-dessus ce qui est au fond; lorsqu'elle a bu tout le beurre

et qu'elle commence à jaunir, saupoudrez-la de sucre râpé; mettez-la, en la repliant, sur un plat beurré que vous entretenez chaud sur les cendres rouges, et recouvert d'un four de campagne; lorsque l'omelette est bien montée, servez la de suite pour être mangée avant qu'elle ne s'affaisse.

Omelette aux confitures.

Faites une omelette à la manière accoutumée, et que vous assaisonnez de sucre en poudre; après sa cuisson, couvrez-la d'une couche de confitures, renversez-la sur le plat en la repliant en chausson, saupoudrez-la de sucre râpé, glacez avec la pelle rougie, et servez.

On peut multiplier ce genre d'omelettes par les différentes confitures, purées, marmelades, crêmes, etc.

Omelette au potiron.

Faites fondre dans une casserole une tranche de potiron, ajoutez-y ensuite un peu de beurre et de sucre; battez bien le tout avec vos œufs, et terminez votre omelette comme à l'ordinaire; avant de la renverser, saupoudrez-la de sucre râpé, sucrez-la de nouveau après l'avoir repliée en chausson; faites glacer avec la pelle rougie, et servez.

Omelette au sucre.

Battez à part les blancs d'œufs, et ensuite les blancs et les jaunes ensemble, puis faites votre omelette comme à l'ordinaire. Quand elle est presque cuite, saupoudez-la de sucre râpé et la terminez. Renversez-la en chausson sur le plat; sucrez-la de nouveau, glacez avec la pelle rougie, et servez

Œufs pochés.

Ayez des œufs aussi frais que possible; cassez-les avec précaution dans de l'eau bouillante à laquelle vous aurez ajouté du sel et du vinaigre; n'en mettez que deux ou trois à la fois; lorsqu'ils commencent à prendre, aidez-les à s'envelopper au moyen de l'écumoire avec laquelle vous rapprochez le blanc du jaune. Ne les laissez pas trop cuire; retirez-les. Parez-les en coupant les portions de blanc qui débordent; mettez sur chacune un peu de gros poivre, et servez sur du jus, de la chicorée, de la purée d'oseille, sur une farce, sur des hachis, avec une sauce tomate, etc.

Œufs à la coque.

Mettez vos œufs dans une casserole à l'eau bouillante, et continuez à faire bouillir pendant deux ou trois minutes : ils seront en lait ; alors retirez-les et les servez dans une serviette. Autrement, quand l'eau bout, mettez vos œufs dedans et retirez la casserole du feu ; les œufs seront cuits au bout de quatre à cinq minutes. Si au lieu d'être en lait, les œufs sont cuits mollets, dépouillez-les de leur coque, et servez-les comme les œufs pochés.

Œufs sur le plat ou au miroir.

Etendez du beurre sur un plat et le saupoudrez de sel; cassez les œufs dessus, avec précaution de ne point écraser les jaunes; assaisonnez-les de sel, poivre et muscade râpée ; arrosez-les d'un peu de beurre que vous aurez fait fondre, et d'une ou deux cuillerées de crême ; posez votre plat sur un feu très doux ; achevez de cuire vos œufs en présentant dessus une pelle rougie, et servez.

Œufs brouillés.

Faites fondre du beurre dans une casserole, cassez vos œufs dedans ; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; remuez-les sans cesse avec quelques brins d'osier en faisceau ; ajoutez un peu de crême pour les rendre plus moelleux. Evitez qu'ils cuisent trop ; étant cuits à point, dressez-les sur le plat avec une garniture de croûtons frits et un jus de citron.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges.

Préparez vos œufs comme nous venons de le dire à l'article précédent, en y ajoutant une poignée de pointes d'asperges; finissez et servez de même. On peut aussi les faire avec des concombres cuits et coupés en dés ou avec des choux-fleurs.

Œufs brouillés au jus.

Au lieu de crême, ajoutez avec vos œufs quelques cuillerées de fond de cuisson ou de jus de rôti.

Œufs brouillés aux confitures.

Préparez vos œufs comme les précédens, mais sans crême, et avant qu'ils soient pris, mêlez-y de la marmelade de prunes ou d'abricots.

Œufs brouillés au jambon.

Ajoutez dans vos œufs, préparés comme à l'ordinaire, du jambon bien tendre, coupé par petits dés; mettez en même temps une ou deux cuillerées de jus.

On les accommode également avec des ris de veau, des truffes, des champignons cuits et coupés en dés; employez pour cela des ragoûts de desserte.

Œufs brouillés à la coque.

Coupez en rond autant de morceaux de mie de pain que vous avez d'œufs à servir; faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur; ensuite cassez vos œufs par un bout pour les vider, et brouillez-les dans une casserole avec un peu de beurre, de persil et de ciboules hachés, sel, poivre, muscade; ajoutez-y deux cuillerées de crême; faites cuire en remuant continuellement. Après leur cuisson, remettez-les dans leurs coquilles, après les avoir lavées et égouttées; dressez sur vos mies de pain, et servez.

Œufs aux épinards.

Pressez et pilez des épinards cuits à l'eau, et les passez au tamis avec de la crême; délayez-les avec des œufs, et les passez une seconde fois; ajoutez-y du sucre, des macarons pilés, de l'eau de fleur d'oranger, une idée de sel, et mettez-les dans le plat que vous voulez servir, pour les faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un léger gratin dans le fond.

Œufs à la Bagnolet.

Pochez huit œufs frais, et mettez dans une casserole du jambon cuit haché, un peu de coulis, du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel; faites chauffer la sauce, et servez sur les œufs.

Œufs frits.

Faites chauffer une friture de beurre, d'huile ou de saindoux; cassez vos œufs sur la poêle, et versez-les doucement pour qu'ils ne se déforment pas; n'en faites frire qu'un seul à la fois; facilitez son enveloppement avec l'écumoire; évitez qu'ils soient trop cuits; le jaune doit être moelleux; retirez-les après leur cuisson; égouttez-les et les tenez chaudement; parez-les et les dressez sur le plat entremêlés avec des croûtons frits;

servez-les avec une sauce piquante, du jus, une italienne ou une sauce tomate.

On les sert également comme les œufs pochés. (Voir plus haut.)

Œufs au beurre noir.

Mettez dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous avez vos œufs cassés dans un plat, vous les assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée, et les mettez dans la poêle; faites-les cuire, passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune, et servez avec un filet de vinaigre dessus.

Œufs à l'eau.

Mettez de l'eau dans une casserole avec un peu de sucre, de l'eau de fleur d'oranger, de l'écorce de citron vert, et faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure; mettez ensuite votre eau à refroidir; cassez vos œufs à part, et délayez-les dans ce que vous avez mis à refroidir; passez ensuite au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Etant cuits à part, saupoudrez-les de sucre râpé, et servez.

Œufs au lait.

Faites bouillir dans une casserole du lait avec du sucre, écumez-le; d'autre part, battez bien ensemble des jaunes et des blancs d'œufs (moitié moins de blancs que de jaunes), avec une ou deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger; mettez-les dans le plat creux que vous devez servir. Quand votre lait aura bouilli un instant, laissez-le un peu refroidir et le versez sur vos œufs, en remuant continuellement; mettez votre plat au bain-marie, et couvrez-le avec un couvercle sur lequel vous entretenez des charbons ardens; quand vos œufs sont pris, retirez le plat; laissez refroidir les œufs, saupoudrez-les de sucre râpé, glacez avec la pelle rougie, et servez.

On peut mettre dans le lait de la cannelle, du laurier-amande ou de la vanille. Ayez soin de retirer ces aromates avant de verser le lait sur les œufs.

Œufs à la neige.

Cassez des œufs en mettant à part les blancs et les jaunes; fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; ajoutez-y du sucre en poudre; mêlez avec les jaunes de la fleur d'oranger pralinée, du sucre en poudre et quelques macarons; délayez

le tout ensemble avec un peu de lait. D'autre part, faites bouillir du lait dans une casserole, ajoutez-y un quarteron de sucre; mettez dans votre lait bouillant une cuillerée d'œuf battu que vous retirez au bout d'une minute; quand tous vos blancs sont ainsi passés, dressez-les en rocher sur le plat, puis après avoir retiré la casserole du feu, versez-y vos jaunes, en les remuant avec une cuillère; quand ce mélange est bien lié, versez-le sur les blancs, et servez.

Œufs farcis.

Faites bouillir des œufs pendant dix minutes environ, retirez-les, faites-les rafraîchir et en enlevez la coquille. Coupez vos œufs durs sur la longueur en deux portions, dont l'une doit être plus épaisse que l'autre; ôtez-en les jaunes que vous pilez dans un mortier avec de la mie de pain bouillie dans de la crême; ajoutez par portions égales du beurre, des jaunes d'œufs crus, assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu d'épices. Remplissez vos blancs avec cette farce et donnez à vos œufs leur première forme. Etant bien unis, saupoudrez-les de mie de pain et les arrosez avec du beurre; mettez le reste de la farce dans le fond d'un plat sur lequel vous arrangez vos œufs, et mettez-les sous le four de campagne. Quand ils sont d'une belle couleur, servez.

On peut verser dessus un peu de sauce tournée.

Œufs au fromage.

Faites dans le fond d'un plat un gratin avec moitié mie de pain et moitié fromage de Parme ou de Gruyère; cassez vos œufs par-dessus; saupoudrez-les avec du fromage râpé, sel, poivre et muscade; placez votre plat sur un feu doux; faites cuire; glacez avec la pelle rougie, et servez.

Œufs au gratin.

Faites une farce avec de la mie de pain, un morceau de beurre, un anchois haché, du persil, des ciboules et des échalotes également hachés, deux ou trois jaunes d'œufs, sel, poivre et muscade râpée; mettez cette farce au fond d'un plat qui aille au feu et de l'épaisseur d'une ou deux lignes; faites attacher sur un feu doux, cassez vos œufs sur ce gratin, faites cuire très doucement, glacez avec une pelle rougie, saupoudrez avec un peu de sel fin, mettez sur chaque jaune un peu de poivre et de muscade râpée, et servez.

Fondue.

Cassez et battez des œufs dans une casserole ; ajoutez-y un morceau de beurre et du fromage coupé ou râpé ; faites cuire sur un feu modéré en remuant avec une cuillère de bois ; quand le tout est épaissi et molet, saupoudrez de sel et d'un peu plus de poivre, dressez sur le plat, et servez.

Œufs à la tripe.

Passez des ognons dans le beurre, après les avoir coupés par tranches ; ne les faites pas roussir ; quand ils sont fondus, ajoutez-y une cuillerée de farine ; mouillez avec de la crême ou du lait ; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée ; quand les ognons sont cuits et que le tout est un peu réduit, mettez-y des œufs cuits durs coupés par tranches ; sautez-les sans les faire bouillir.

On peut aussi faire un roux et mouiller avec du bouillon.

Œufs aux concombres.

Coupez des concombres en dés et passez-les au beurre avec du persil et des ciboules hachés, sel, poivre et muscade râpée ; ajoutez un peu de farine, mouillez avec de la crême ; quand les concombres sont cuits, mettez-y vos œufs et finissez comme à l'article précédent.

Œufs sur le gril.

Après avoir fait fondre du beurre dans de petites caisses de papier fort, et l'avoir assaisonné de sel, de poivre, de persil et de ciboules hachés très fin, cassez un œuf dans chaque caisse ; recouvrez le tout avec de la chapelure, de la mie de pain ; mettez sur le gril à un feu doux ; achevez de cuire, et servez.

Œufs à la provençale.

Cassez des œufs dans de l'huile bouillante ; n'en mettez qu'un à la fois ; pendant sa cuisson, saupoudrez-le de sel et de poivre ; aplatissez avec une cuillère tout ce qui déborde ; retournez vos œufs au fur et à mesure, égouttez-les et finissez de les servir avec une garniture de croûtons frits, et saucés d'une espagnole réduite, aiguisée de jus de citron.

Œufs à la tartufe.

Coupez du lard en tranches minces, faites-le cuire à petit feu dans une casserole avec du beurre ; lorsqu'il est cuit, ver-

sez-le dans le plat que vous devez servir; ajoutez un peu de jus au vin; cassez vos œufs par-dessus; saupoudrez-les de sel fin, poivre et muscade râpée; faites cuire sur un feu doux, passez légèrement dessus une pelle rougie, et servez.

Œufs en croquettes.

Enlevez les coquilles d'œufs cuits durs; hachez menu les blancs, écrasez les jaunes, ajoutez du persil haché et de la sauce à la crême réduite; lorsque le tout est de bon goût, formez-en des boulettes que vous mêlez dans de la mie de pain; passez-les de nouveau à l'eau et mettez-lés dans la friture chaude; quand ils sont d'une belle couleur, servez avec du persil frit.

Œufs à la crême.

Faites fondre du beurre dans une casserole; ajoutez-y du persil haché, du sel et du poivre; mouillez avec un verre de crême dans laquelle vous aurez délayé une cuillerée de farine; quand la sauce est à point, coupez des œufs durs par tranches et mettez-les dedans; ne les faites pas bouillir, car ils s'écraseraient; étant très chauds, dressez sur le plat avec une garniture de croûtons, et servez.

Œufs à la bonne femme.

Faites fondre un morceau de beurre dans un plat; passez dans ce beurre des croûtons de pain; retirez-les et cassez vos œufs sur le plat; recouvrez vos œufs avec les croûtons; recouvrez le tout avec le four de campagne; parvenu au gratin, versez dessus une sauce espagnole réduite, et servez.

Œufs à l'aurore.

Coupez des œufs cuits durs en deux portions; retirez-en les jaunes; réunissez les blancs et mettez-les dans une sauce à la crême bien finie; dressez-les dans le fond d'un plat; pilez les jaunes avec un morceau de beurre, sel, poivre et muscade râpée; passez-les au tamis au-dessus du plat où vous avez dressé les blancs d'œufs; mettez le plat sous le four de campagne; quand tout est d'une belle couleur, servez avec une garniture de croûtons.

Salade d'œufs.

Coupez des œufs durs en quartiers, et arrangez-les sur le plat; garnissez-les d'un cordon de laitue; assaisonnez d'huile, de vinaigre, sel et poivre; ajoutez quelques filets d'anchois et des cornichons; décorez avec de la gelée, et servez.

CHAPITRE XIV.

DES ENTREMETS DE FRUITS.

Pommes au beurre.

Après avoir épluché des pommes, coupez-les par quartiers, et en supprimez les pepins ; sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du sucre en poudre. Ajoutez de la marmelade d'autres pommes que vous aurez préparées comme il est dit plus bas, et dans laquelle vous aurez mélangé de la marmelade d'abricots. Laissez mijoter le tout ensemble pendant une heure ; saupoudrez de sucre râpé, et servez.

Pommes au riz.

Après avoir préparé quelques pommes comme à l'article précédent, faites-les cuire dans un sirop allongé, aiguisé d'un jus de citron ; foncez ensuite un plat avec une marmelade d'autres pommes ou d'abricots ; arrangez-y vos pommes, versez par-dessus du riz que vous aurez fait crever avec de la crême et du sucre, puis servez avec une garniture de verjus ou de cerises.

Pommes meringuées.

Foncez un plat avec de la marmelade de pommes, (voir plus bas cet article) et disposez-les en rocher ; battez ensuite des blancs d'œufs avec du sucre en poudre et du zeste de citron

râpé; enduisez-en votre marmelade pour la faire mettre au four; quand elle est bien colorée, saupoudrez-la de sucre grossièrement pulvérisé, et servez.

Beignets de pommes.

Avec le vide-pommes, enlevez le cœur de plusieurs pommes que vous pilez et coupez en rouelles de grosseur égale. Mettez dans une terrine un peu d'eau-de-vie et de sucre en poudre, laissez-y les morceaux de pommes pendant une heure, ensuite égouttez-les; mettez-les dans la pâte et faites-les frire, de manière qu'ils soient croquans; égouttez-les sur une serviette; saupoudrez-les de sucre râpé; après les avoir dressés sur le plat, glacez-les au four de campagne ou avec une pelle rougie au feu, et servez.

Gâteau de pommes.

Après avoir épluché et évidé des pommes, faites-les cuire avec un peu de cannelle et de zeste de citron. Après leur cuisson, passez-les au tamis pour les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, du sucre et une pincée de fécule de pommes de terre; quand les pommes sont desséchées et mises à refroidir, incrustez-y des œufs entiers. D'autre part, beurrez bien un moule; panez avec une mie de pain d'abord, puis en second lieu à l'œuf; arrosez avec du beurre tiède; mettez le moule sur des cendres chaudes et couvrez avec le four de campagne. Lorsque la mie de pain est bien colorée, remplissez votre moule avec la marmelade de pommes; remettez-le sous un four de campagne. Au bout d'une demi-heure d'exposition sur un feu doux, renversez sur le plat, et servez.

Gâteau de pommes au riz.

Après avoir lavé et fait crever du riz dans du lait, ajoutez-y un morceau de beurre; mettez-le ensuite dans un vase pour refroidir. Cassez des œufs, battez-les légèrement et les incorporez avec le riz; ajoutez du sucre en poudre; mettez le riz ainsi préparé dans une casserole bien beurrée, garnissez-en le fond et les côtés à deux doigts d'épaisseur; remplissez l'intérieur d'une marmelade de pommes apprêtée comme au précédent article; posez votre casserole sur un petit feu, mettez un couvercle avec des charbons allumés par-dessus; lorsque le gâteau sera bien chaud, renversez-le sur le plat, et servez.

Croquettes de pommes.

Ayez de la pâte feuilletée (voir au chapitre *Pâtisserie*),

étendez-les bien minces et découpez-les en petits cercles; sur une moitié de ces cercles, mettez un petit tas de marmelade de pommes; repliez l'autre moitié par-dessus, et pressez les bords de la pâte avec les doigts; faites frire ces croquettes, couvrez-les de sucre pulvérisé, et servez.

Chartreuse de pommes.

Vos pommes étant pelées et évidées, coupez-les en lames arrondies; mettez ces lames de pommes dans du sucre clarifié auquel vous aurez joint un jus de citron. Quand elles auront jeté quelques bouillons, retirez-les et les laissez égoutter; faites réduire en marmelade les débris de vos pommes que vous aurez mis dans le sucre clarifié. Après cette préparation, beurrez un moule; disposez-y avec goût, dans le fond et sur les côtés, vos lames de pommes, remplissez l'intérieur avec de la marmelade d'abricots, et couvrez le tout de marmelade de pommes. Votre moule étant plein, placez-le dans un four chaud ou sur des cendres rouges avec un couvercle et du feu dessus. Quand la chartreuse est d'une belle couleur, renversez-la sur le plat, et servez.

Miroton de pommes.

Enlevez à l'aide d'un vide-pommes la pelure et le cœur de vos pommes. Coupez-les par tranches, et faites-les mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie avec un peu de cannelle et de jus de citron. Après les avoir égouttées, disposez-les sur le plat; versez autour les débris de vos pommes réduites en marmelade, et au milieu de la marmelade d'abricots; mettez votre plat sous le four de campagne; quand votre miroton est bien coloré, saupoudrez de sucre râpé, et servez.

Employez le même procédé pour accommoder des poires en miroton.

Marmelade de pommes.

Après avoir pelé, évidé et coupé des pommes par petites tranches, mettez les dans une casserole avec du sucre en suffisante quantité, de la cannelle et du jus de citron; faites cuire sur un feu vif, et recouvrez la casserole; une fois les pommes fondues, faites réduire la marmelade, en la remuant continuellement; après la cuisson, dressez sur le plat, et servez.

Charlotte de pommes.

Vos pommes étant épluchées, évidées et coupées par petites

tranches, réduisez-les en marmelade après y avoir ajouté du sucre, de la cannelle pulvérisée, plus le jus et un peu de zeste de citron; après avoir retiré du feu et laissé refroidir cette marmelade réduite à point, coupez de la mie de pain en petits morceaux égaux; imbibez-les dans du beurre que vous aurez fait tiédir, et disposez-les avec goût dans un moule, ainsi que la marmelade de pommes; remplissez le milieu du moule de marmelade d'abricots; recouvrez le tout de morceaux de mie de pain également beurrés; mettez votre charlotte sur les cendres rouges et le four de campagne par-dessus; quand elle a une belle couleur, renversez-la sur le plat, et servez.

Beignets de pêches.

Après avoir enlevé la pelure de vos pêches, coupez-les en tranches minces en supprimant les noyaux; faites-les mariner avec du vin de Frontignan et du sucre; suivez ensuite le même procédé que pour les beignets de pommes. (Voir cet article.)

Charlotte de pêches.

Après avoir épluché vos pêches comme il est dit à l'article précédent, faites-les fondre dans une casserole avec du sucre en quantité suffisante; quand elles sont bien fondues, retirez de la casserole une grande cuillerée du jus que les pêches auront rendu, pour le faire un peu refroidir et y délayer une cuillerée ou deux de fécule de pommes de terre; faites ensuite jeter quelques bouillons, et quand la marmelade sera bien liée, versez-la dans un vase; laissez-la refroidir, et terminez la charlotte comme pour les pommes. (Voir cet article.)

On peut épaissir la marmelade avec des biscuits secs réduits en poudre.

Charlotte de poires.

Pelez et évidez des poires de messire-jean; après les avoir coupées par tranches, faites-les cuire dans une casserole couverte, avec un verre d'eau; après leur cuisson, écrasez-les sur un tamis de crin, ajoutez-y du sucre et de la cannelle en poudre, plus le jus d'un citron; préparez ensuite, et terminez votre charlotte comme nous l'avons indiqué à l'article ci-dessus *Charlotte de pommes.*

Beignets de prunes et de cerises.

Mettez dans un four chaud des prunes et des cerises; quand elles sont desséchées à moitié, ouvrez-les et en enlevez les

noyaux; mettez-les mariner avec de l'eau-de-vie, du sucre râpé et une ou deux amandes amères écrasées; faites ensuite les beignets comme ceux de pommes. (Voir plus haut.)

Beignets d'abricots.

Pour cela il ne faut pas que vos abricots soient en parfaite maturité; enlevez-en la pelure et les noyaux; maniez-les seulement avec du sucre en poudre, et terminez comme pour les beignets de pommes. (Voir cet article.)

Beignets de fraises.

Faites une pâte avec de la farine, une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc, deux blancs d'œufs fouettés et un zeste de citron haché; délayez bien, pour y tremper de grosses fraises et les faire frire; quand vos beignets sont d'une belle couleur, glacez avec du sucre et une pelle rougie, puis servez.

Beignets d'oranges.

Enlevez le zeste de plusieurs oranges de Portugal en les tournant avec un petit couteau; coupez-les par quartiers pour en ôter les pepins, et mettez-les cuire avec du sucre; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile et un peu de sel; délayez cette pâte, trempez dedans vos quartiers d'oranges pour les faire cuire dans la friture et les servir comme il est dit ci-dessus.

Beignets de confitures.

Prenez de grands pains à chanter, mettez dans chacun une demi-cuillerée de confitures; repliez le pain et soudez-en les bords en les humectant légèrement; posez vos pains à mesure sur des assiettes saupoudrées de farine; trempez-les dans la pâte, et faites-les frire; étant de belle couleur, saupoudrez-les de sucre, glacez et servez.

Beignets à la vénitienne.

Après avoir fait cuire du riz dans du lait, ajoutez-y deux cuillerées de farine, du sucre en poudre, trois œufs entiers, un peu de fleur d'oranger pralinée et de zeste de citron haché, du raisin de Corinthe, et des pommes de reinette épluchées et coupées en petits dés; remuez bien ensemble tous ces ingrédiens, et après en avoir formé de petits sacs que vous ar-

rangez sur du papier, faites-les frire, et servez avec du sucre en poudre par-dessus.

Beignets de crême.

Délayez une poignée de farine avec trois œufs entiers et six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'oranger pralinée, un peu de citron confit haché, de la crême, du lait et du sucre; faites cuire cette préparation pendant un quart d'heure; quand elle est épaissie, mettez-la refroidir sur un plat saupoudré de farine, mettez encore de la farine par-dessus, après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce; quand cette crême est froide, coupez-la par petits morceaux que vous arrondissez; jetez ces morceaux à mesure dans la friture, et servez en saupoudrant de sucre.

Beignets à la crême glacés.

Mettez dans une casserole de la crême et du lait en égale quantité, un peu de sel et de zeste de citron haché fin; faites bouillir et réduire à moitié, ajoutez moitié de la farine que vous avez d'avance délayée sur le feu avec de la crême; tournez le tout ensemble et faites épaissir; faites ensuite refroidir cette préparation, abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit très mince, coupez-la en tranches et la faites frire; glacez avec du sucre et la pelle rougie, puis servez.

Beignets de surprise.

Epluchez des pommes de reinette, sans toucher aux queues que vous laissez entières; enlevez avec la pointe du couteau un morceau de chaque pomme, afin de la vider et d'en faire une espèce de petit pot; après les avoir marinées pendant quelques heures dans l'eau-de-vie assaisonnée de cannelle et de zeste de citron, laissez-les égoutter pour en remplir le vide avec de la marmelade d'abricots; replacez le morceau enlevé à chaque pomme et fixez-le en le collant à l'œuf manié de farine; après ces préparatifs, trempez vos pommes dans la pâte, et terminez vos beignets comme les précédens.

Beignets de brioche.

Prenez de petites brioches que vous couperez par moitié, ôtez-en la mie et mettez à la place une crême cuite ou des confitures; recollez ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paraissent entières; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, et délayée avec du vin blanc;

faites-les frire de belle couleur, glacez-les avec du sucre et la pelle rougie, puis servez.

On peut tremper les tranches de brioche dans du lait sucré et les égoutter avant de les fariner.

Beignets de fécule de pommes de terre.

Délayez dans du lait de la crême, un demi-quarteron de fécule; tournez et faites épaissir sur le feu; au bout d'un quart d'heure, ajoutez du beurre et des macarons écrasés; au moment de les retirer du feu, mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, faites-les cuire en remuant, et retirez votre préparation; étendez-la sur un plat pour la faire refroidir et la couper par petits morceaux ou par petites boules que vous roulez. Trempez vos beignets dans des œufs battus; roulez-les dans la mie de pain et faites-les frire pour les servir saupoudrés de sucre et glacés avec la pelle rougie.

Pannequets.

Délayez dans un vase de la farine, des œufs entiers et quelques jaunes de plus, des macarons écrasés, un peu de sucre, de sel et d'eau de fleur d'oranger; ajoutez-y du lait et remuez le tout; graissez ensuite une poêle avec du beurre que vous aurez fait fondre; étendez sur cette poêle une grande cuillerée de votre préparation, de manière à ce qu'elle soit bien mince; dressez sur le plat vos pannequets à mesure qu'ils sortent de la poêle, et les saupoudrez de sucre râpé; glacez-les avec la pelle rougie, et servez.

Omelette à la célestine.

Après avoir fait, comme à l'ordinaire, une certaine quantité de petites omelettes très minces, roulez-les sur une table en y mêlant de la frangipane, et en leur donnant la forme d'un manchon; parez-en les bords, dressez-les sur le plat, saupoudrez-les de sucre râpé, glacez avec la pelle rouge, et servez.

Omelettes soufflée et aux confitures, œufs à la neige, etc.

(Voir ces articles d'entremets au chapitre XIII, *des Œufs*).

Omelette aux confitures variées.

Faites de petites omelettes sucrées, de deux ou trois œufs chacune; saupoudrez-les de sucre sans les retourner, et glissez-les sur une assiette. Mettez l'une d'elles sur un plat, le côté

de la poêle en dessous, couvrez-la de marmelade d'abricots; mettez dessus une seconde omelette, dans la même position que la première; ajoutez une couche de gelée de groseilles blanches; continuez cette accumulation en entremêlant alternativement des omelettes et des couches de gelée de groseilles rouges, de marmelade de mirabelle et autres; finissez par une omelette que vous renversez, le côté de la poêle en dessus; parez le tout avec propreté, saupoudrez partout de sucre râpé, glacez, et servez.

Beignets d'omelette.

Faites une omelette au sucre le plus mince possible; retournez-la en chausson, et la coupez en losanges; trempez ces morceaux dans la pâte à frire, et terminez comme il est dit aux articles analogues.

Beignets de crême au chocolat.

Après avoir fait réduire à moitié une pinte de lait, mêlez-y un quarteron de chocolat pilé et mis en pâte, avec une portion de votre lait ou un quarteron de sucre; délayez de même six jaunes d'œufs et deux cuillerées de fécule de pommes de terre; faites bouillir en remuant toujours pendant trois minutes; versez sur le plat et faites refroidir; coupez cette pâte en losanges que vous farinez et trempez dans la pâte à frire; finissez comme il est indiqué ci-dessus, et servez.

Beignets de riz.

Après avoir fait crever du riz dans du lait avec du sucre, un peu d'eau de fleur d'oranger et de cannelle en poudre, ajoutez un peu de beurre, puis une liaison de jaunes d'œufs; versez dans un vase le riz ainsi préparé, et laissez-le refroidir; formez-en des boulettes de la grosseur d'une noix, et trempez-les dans l'œuf battu; panez avec de la mie de pain, et faites frire comme les autres beignets.

Beignets soufflés.

Mettez un petit morceau de beurre dans une casserole; ajoutez-y un verre d'eau, un quarteron de sucre et du zeste de citron râpé; faites bouillir, et délayez-y de la farine; remuez toujours, et si la pâte s'est épaissie, transvasez-la dans une autre casserole, cassez-y des œufs en remuant bien; mettez ensuite cette préparation sur un plat et étendez-la de l'épaisseur d'un doigt. Faites ensuite chauffer votre friture; avant de prendre un peu

de votre pâte avec la cuillère, trempez-la à chaque fois dans la friture; faites cuire à petit feu tous les morceaux de pâte, en les remuant continuellement; quand vos beignets sont montés et de belle couleur, retirez-les et les égouttez, saupoudrez-les de sucre râpé, et servez.

Beignets de feuilles de vigne.

Après avoir fait tremper de jeunes feuilles de vigne dans de l'eau-de-vie, pendant une demi-heure, couvrez-les avec de la frangipane, roulez-les, trempez-les dans la pâte à frire, et terminez comme il est dit aux articles précédens.

Beignets de céleri.

Parez des pieds de céleri, en enlevant toutes les feuilles vertes; coupez les autres à six pouces du pied; faites blanchir vos pieds de céleri; ficelez-les par paquets, après les avoir égouttés, et mettez-les à cuire dans une bonne braise avec des bardes de lard, un bouquet garni, sel et poivre; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; faites cuire à petit feu; ensuite vous les retirez pour les faire égoutter; trempez-les dans la pâte à frire, et terminez comme il est dit aux autres beignets. On peut, avant de les mettre dans la friture, les faire mariner dans de l'eau-de-vie et du sucre.

Crêpes.

Après avoir mêlé bien ensemble trois cuillerées de fécule de pommes de terre, cinq jaunes d'œufs et trois œufs entiers, du sucre en poudre et de l'eau de fleur d'oranger, délayez le tout avec du lait jusqu'à consistance de bouillie claire; mettez un peu de beurre dans la poêle; lorsque le beurre est fondu et bien étendu partout, mettez une cuillerée à ragoût de votre pâte; étendez-la bien également; quand la crêpe est cuite, renversez-la sur le plat, saupoudrez-la de sucre râpé, glacez-la avec la pelle rougie, et servez. Continuez de même jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

CHAPITRE XV.

DU LAITAGE.

CRÊMES, SOUFFLÉS ET GATEAUX.

Fromage à la crême.

Mêlez dans une pinte de lait frais, un verre de crême levée de la veille; ajoutez-y une demi-cuillerée de présure de caillette de veau; placez le vase qui contient votre lait dans un endroit un peu chaud; quand il sera pris, remplissez de lait caillé une petite claie d'osier, et laissez égoutter pendant quelques heures; quand votre lait est bien égoutté, renversez-le sur un compotier rempli au tiers de bonne crême, et servez.

Crême au naturel.

Mettez dans un compotier de la crême, belle, fraîche et de bon goût, et de la glace par-dessous; saupoudrez-la de sucre fin, et servez.

Crême fouettée.

Mettez dans une terrine une demi-pinte de crême fraîchement levée, ou une pinte de bon lait à moitié réduit; ajoutez-y

un quarteron de sucre et une pincée de gomme arabique en poudre, dissoute dans l'eau de fleur d'oranger; fouettez avec une petite verge d'osier jusqu'à ce que votre crême soit en neige; dressez-la ensuite en pyramide sur le plat, au moyen d'une écumoire, et servez avec une garniture de filets d'écorce de citron. Cette crême bien fouettée se modifie de plusieurs manières, sous le rapport du goût et de la couleur. Ainsi :

Crême fouettée à la vanille.

Avant de fouetter votre crême, faites bouillir un moment le tiers d'une gousse de vanille avec un peu de crême ou de lait, et passez-la au tamis sur votre crême.

Crême fouettée au café.

Faites une infusion de café dans une cafetière à la Dubelloi, et ajoutez-en une cuillerée à votre crême.

Autrement, brûlez deux onces de café jusqu'à ce qu'il ait une teinte carmélite claire, jetez-le dans votre crême et laissez-le infuser pendant une heure; alors vous mettez un peu plus de sucre.

Crême fouettée au chocolat.

Pilez dans un mortier un quarteron de chocolat en l'arrosant avec un peu d'eau bouillante; ajoutez-y graduellement votre crême déjà sucrée et dans laquelle vous aurez mis un peu plus de gomme arabique que de coutume; délayez bien le tout, et terminez comme ci-dessus.

Crême fouettée aux liqueurs.

Mettez dans votre crême un quarteron et demi de sucre, augmentez de même la quantité de gomme, ajoutez-y un demi-verre de bonne liqueur, et fouettez.

Toutes les crêmes ci-dessus sont susceptibles d'être diversement colorées en jaune, par exemple, avec une infusion de safran; en rose, avec un peu de carmin délayé dans l'eau gommée, etc.

Crême fouettée cuite.

Après avoir bien mêlé ensemble un demi-litre de crême, quatre jaunes et deux blancs d'œufs, trois onces de sucre en poudre, et une cuillerée de fleur d'oranger pralinée et pulvérisée, fouettez jusqu'à ce que la crême soit en neige; dressez-la sur un compotier et saupoudrez-la de sucre râpé; placez le compotier sur les cendres chaudes, et couvrez avec le four de campagne.

Crême au biscuit.

Faites bouillir une pinte de lait avec une tranche de citron vert, une pincée de coriandre et un peu de cannelle; réduit à plus de moitié et presque froid, délayez votre lait avec une cuillerée à café de farine et six jaunes d'œufs passés au tamis; faites cuire ensuite au bain-marie, et n'achevez la cuisson qu'après avoir couvert votre crême de tranches minces de biscuit.

Crême meringuée.

Délayez dans une casserole six jaunes d'œufs, après avoir mis les blancs à part dans une terrine avec deux cuillerées de farine, une chopine de crême, une idée de sel, de l'eau de fleur d'oranger et du sucre; faites cuire une demi-heure sur le feu, en remuant toujours; ensuite vous la dressez sur le plat qui doit vous servir : vous fouettez les blancs d'œufs. Quand ils sont bien montés en neige, vous y mettez beaucoup de sucre très fin; couvrez la crême en façon de dôme avec les blancs d'œufs, et jetez du sucre dessus : mettez le plat dans un four doux ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure; étant cuite et d'une belle couleur dorée, servez.

Crême à la bonne amie.

Délayez deux cuillerées de farine avec quatre œufs, une chopine de crême, une tablette de chocolat, citron confit, fleur d'oranger pralinée, le tout haché fin et du sucre; faites-la cuire sur le feu pendant une demi-heure, en la tournant toujours : ajoutez-y un peu de crême, si elle devient trop épaisse. Bien cuite, dressez-la sur le plat; jetez dessus du sucre fin, passez la pelle rouge pour la glacer, et servez.

Crême glacée.

Prenez une casserole, où vous mettez une petite poignée de farine, du citron vert haché très fin, une pincée de fleur d'oranger pralinée et pilée, un morceau de sucre; délayez le tout avec huit jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine, et délayez les jaunes avec une chopine de crême et moitié moins de lait. Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure. Quand elle est épaisse, vous la retirez du feu et fouettez les blancs. Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême; mettez cette crême dans le plat que vous devez servir, et du sucre par-dessus;

faites-la cuire dans un four qui ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière. Quand elle est bien montée et glacée, servez.

Crême à la moelle.

Prenez huit jaunes d'œufs, que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron vert haché très fin, un peu d'eau de fleur d'oranger, trois demi-setiers de crême, un morceau de sucre. Vous prenez ensuite un quarteron de moelle, que vous faites fondre sur le feu; passez-la dans un tamis, et la mettez dans la crême. Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure; retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine; mêlez-les dans la crême, et la dressez dans le plat; faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtière, comme la précédente. Quand elle est cuite, vous prenez quelques plumes que vous trempez dans de bon beurre chaud, et que vous passez légèrement sur la crême; mettez ensuite de la nompareille, c'est-à-dire, de petites dragées de toutes couleurs, et servez.

Crême au café.

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetière, et quand elle bouillira, vous y mettrez deux onces de café; remuez-le avec une cuillère, et le remettez au feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois. Laissez-le reposer pour le tirer au clair, et le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait et un morceau de sucre; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat. Délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et ensuite la crême; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir: couvrez d'un couvercle de casserole, avec un peu de feu dessus, et faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise, et servez de suite.

Crême au chocolat.

Râpez deux tablettes de chocolat, mettez-les dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers. Quand elle sera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, passez-la au tamis, et la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crême au caramel.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-setier de crême avec un morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron vert; faites-la bouillir un quart-d'heure; ôtez-la du feu, et mettez dans une poêle d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau. Faites bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire de couleur cannelle foncée; ôtez-le du feu et y mettez la crême; remettez ensuite sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit mêlé avec la crême, et y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine; mettez-y la crême, et passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

Crême à la frangipane.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron vert râpé, de la fleur d'oranger grillée et hachée, une petite pincée de sel; délayez avec cinq œufs entiers, une chopine de bon lait, un morceau de sucre; faites cuire, en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle sera froide, elle vous servira pour faire une tourte ou des tartes de frangipane; vous n'aurez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, et sa cuisson faite, vous la glacerez avec du sucre.

Crême à la duchesse.

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crême, un petit morceau de cannelle, une écorce de citron vert, un demi-quarteron de sucre; faites bouillir une demi-heure et diminuer d'un tiers, passez-la au tamis, et la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs et une pincée de farine; mettez-y quelques biscuits d'amandes amères, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'oranger pralinée, le tout haché très fin, et faites cuire au bain-marie, comme celle au café.

Crême cuite.

Mettez dans une pinte de crême ou de bon lait six jaunes d'œufs et un quarteron de sucre; ajoutez-y, selon le goût, une infusion de café ou de thé, ou du chocolat délayé dans du lait, ou bien encore du sirop de vanille; mettez sur un feu doux ou au bain-marie; remuez continuellement avec une cuillère, et veillez à ce que la crême ne devienne pas trop épaisse; quand elle est faite, laissez-la refroidir, et servez.

Crême de fraises.

Mettez dans une chopine de bonne crême six onces de sucre en poudre, une cuillerée à café de gomme arabique également en poudre, et un verre de pulpe de fraises passées au tamis; fouettez-bien le tout, et dressez votre crême en rocher.

Usez du même procédé pour la crême de framboises, de pêches et d'abricots.

Crême aux macarons,

Délayez dans une pinte de lait six macarons dont deux amers, deux onces de sucre, quatre jaunes d'œufs et une cuillerée de fleur d'oranger pralinée; terminez votre crême comme à l'ordinaire.

Crême au vin.

Délayez dans une bouteille de bon vin huit jaunes d'œufs et du sucre en quantité suffisante; ajoutez quelques aromates; passez au tamis; versez dans le plat qui doit servir et faites prendre consistance au bain-marie, en remuant sans cesse; si vous désirez que votre crême soit bien prise, ajoutez-y des blancs d'œufs sans remuer; servez avec de petites dragées en garniture.

Crême aux amandes.

Mondez de leur écorce et pilez un demi-quarteron d'amandes douces, une couple d'amandes amères; mouillez avec un peu d'eau; fouettez dans un demi-litre de lait deux blancs d'œufs et quatre onces de sucre en poudre; faites bouillir la crême sur un feu doux; quand elle est réduite au quart, ajoutez-y vos amandes; après quelques minutes d'ébullition, versez une cuillerée d'eau de fleur d'oranger; faites refroidir, et servez avec une garniture d'amandes passées au caramel.

Crême brûlée.

Délayez avec de la farine un œuf que vous aurez cassé dans une casserole; ajoutez-y deux jaunes d'œufs, plus un demi-litre de crême; mêlez bien le tout; assaisonnez de macarons écrasés, du sucre, un peu de sel et d'eau de fleur d'oranger; faites ensuite sur un plat d'argent un caramel avec du sucre râpé; avant qu'il s'attache, versez dessus votre crême et mélangez le caramel avec une cuillère à café; quand le tout est réduit à moitié, passez au tamis, laissez refroidir, et servez.

Crême au thé.

Faites bouillir du thé vert dans une pinte de lait avec moitié crême; au bout de quelques minutes, passez le tout; ajoutez-y trois jaunes d'œufs que vous délayez bien, plus quatre onces de sucre en poudre; faites réduire à moitié, passez, tirez à clair, laissez refroidir, et servez.

Crême aux pistaches.

Après avoir mondé de leur écorce quatre onces de pistaches, pilez-les avec un peu de zeste de citron, en y mêlant un peu d'eau; d'autre part, mélangez dans une pinte de bonne crême huit cuillerées à bouche de sucre en poudre bien blanc, deux blancs d'œufs frais, une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger; mêlez-y vos pistaches délayées comme ci-dessus, fouettez vivement le tout ensemble, levez la crême à mesure qu'elle monte et placez-la dans un petit panier garni de linge fin; laissez-la égoutter, puis servez avec une garniture de pistaches.

Crême veloutée.

Faites bouillir sur un feu doux une chopine de crême et autant de lait, cinq onces de sucre èn poudre; remuez continuellement et faites réduire à moitié; ajoutez un peu de présure délayée dans trois cuillerées de lait avec une cuillerée de fleur d'oranger; mélangez bien le tout et passez au tamis; mettez ensuite sur les cendres rouges un vase de porcelaine et y versez votre crême; faites-la ainsi velouter en la couvrant d'un couvercle sur lequel vous aurez mis des charbons ardens; quand elle est bien prise, laissez refroidir, et servez.

Crême de marrons.

Mettez dans une casserole deux onces de farine de marrons, ou mieux un quarteron de marrons rôtis; pilez dans un mortier avec un peu de lait; ajoutez deux jaunes d'œufs, un petit morceau de beurre et quatre onces de sucre pulvérisé; mouillez avec une chopine de lait; faites bouillir plusieurs minutes et passez au tamis; laissez refroidir votre crême, et servez.

Crême grillée.

Pilez une once d'amandes pralinées avec une pincée de fleur d'oranger pralinée également; faites-les ensuite infuser une heure dans une chopine de crême; passez au tamis,

battez dedans deux jaunes d'œufs et un œuf entier; mettez votre crême au bain-marie, et quand elle est bien prise, dressez, laissez refroidir, et servez.

Crême de cerfeuil.

Faites bouillir pendant une demi-heure une poignée de cerfeuil dans un verre d'eau; laissez réduire jusqu'à deux cuillerées; après avoir passé au tamis, ajoutez une chopine de crême, autant de lait, quatre onces de sucre, un zeste de citron, un peu de coriandre et d'eau de fleur d'oranger; faites encore bouillir pendant une demi-heure; versez ensuite votre crême dans un vase où vous aurez d'avance délayé six jaunes d'œufs avec un peu de farine; mêlez bien le tout, passez au tamis, faites cuire au bain-marie, glacez avec du sucre et une pelle rougie, et servez.

Crême de céleri.

Lavez et coupez par morceaux deux pieds de céleri que vous faites cuire dans une chopine d'eau; après avoir passé au tamis, ajoutez à cette décoction une pinte de crême, quatre onces de sucre, un peu de cannelle et de coriandre, le zeste d'un citron, une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger; faites réduire à moitié; quand votre crême est encore tiède, mêlez-y des gésiers coupés en très petits morceaux, remuez et passez au tamis; mettez sur les cendres rouges, avec un couvercle chargé de charbons ardens; quand votre crême est bien prise, laissez refroidir, et servez sur de la glace.

Œufs en surprise.

Videz une douzaine d'œufs en faisant un petit trou à chaque extrémité et en soufflant par l'une d'elles; nettoyez bien vos coques dans l'eau et laissez-les sécher; bouchez un des trous de chacune des coques avec un peu de farine délayée avec un jaune d'œuf; laissez encore sécher cette farine délayée. Vos coques étant ainsi disposées, remplissez-les à l'aide d'un petit entonnoir, de crême au chocolat, au café ou à l'orange, quatre de chaque espèce; après avoir bouché les autres trous des coques, faites cuire vos œufs dans l'eau: il ne faut pas que celle-ci bouille; quand vos œufs sont cuits, essuyez-les bien en enlevant la pâte qui en bouche les extrémités, et servez dans les plis d'une serviette.

Crême en petits pots.

Prenez une douzaine de petits pots, prenez autant de crême cuite et refroidie que huit en peuvent contenir; ajoutez plein deux petits pots d'infusion de café, de thé, ou de tout autre amalgame ci-dessus indiqué, douze jaunes d'œufs et autant d'onces de sucre; mêlez bien le tout, emplissez-en vos petits pots que vous mettez au bain-marie dans une casserole avec de l'eau jusqu'aux trois quarts de leur hauteur; l'eau doit bouillir en ce moment; posez sur la casserole un couvercle avec du feu par-dessus, quand votre crême est bien prise, laissez refroidir, et servez.

Mettez ainsi en petits pots toutes les crêmes dont nous venons plus haut de donner les recettes.

On peut encore faire des *crêmes renversées*, en les mettant dans un moule de fer-blanc enfoncé dans de la glace pilée; une fois la crême prise, on trempe le moule dans l'eau bouillante pour la renverser sur le plat qu'on doit servir, et on y ajoute une garniture de nompareille de différentes couleurs; on donne à toutes ces crêmes telle odeur que l'on veut; fleur d'orange, citron, vanille, violette, thé, café, etc.

DES SOUFFLÉS.

Soufflé de crême.

Délayez cinq jaunes d'œufs et un œuf entier avec une chopine et demie de crême; ajoutez un demi-quarteron de beurre; faites jeter quelques bouillons à cette préparation mise sur le feu, puis laissez-la refroidir; ajoutez alors six onces de sucre, six macarons dont deux amers, un biscuit desséché, et une cuillerée de fleur d'oranger pralinée, le tout bien pilé; mettez encore six jaunes d'œufs, mélangez bien tout ensemble, fouettez en neige six blancs d'œufs, incorporez-les dans le soufflé et mettez le tout dans le vase que vous devez servir; posez ce vase sur des cendres rouges, couvrez avec le four de campagne; le soufflé étant monté, servez de suite.

Soufflé de pommes de terre.

Délayez dans une chopine de crême un quarteron de sucre, quatre cuillerées de fécule de pommes de terre et un quarteron

de beurre; ajoutez un peu de zeste de citron haché; faites bouillir le tout en remuant continuellement et laissez refroidir; joignez-y alors six jaunes d'œufs, fouettez six blancs d'œufs en neige, mêlez-les avec le soufflé que vous mettez dans le vase que vous devez servir; faites cuire, et servez comme ci-dessus.

Soufflé au riz.

Après avoir fait crever et cuire une once de riz, comme nous l'indiquons plus bas à l'article *Gâteau au riz*, mettez-le dans une casserole avec du sucre, deux jaunes d'œufs, un macaron amer pilé et un peu de fleur d'oranger; ajoutez-y trois blancs d'œufs fouettés, et faites cuire comme aux articles précédens.

Soufflé de frangipane.

Délayez dans une casserole quatre jaunes d'œufs et un œuf entier avec un peu d'eau; ajoutez-y un petit morceau de beurre et mouillez avec un demi-litre de crême; faites cuire cette préparation en la remuant sans cesse; laissez-la ensuite refroidir pour y mêler du sucre en poudre, un biscuit desséché, six macarons dont deux amers, le tout bien pilé, plus une cuillerée de fleur d'oranger pralinée pulvérisée; mélangez bien tout ensemble, en y ajoutant six jaunes d'œufs et autant de blancs fouettés en neige; mettez votre crême dans le vase que vous devez servir, et faites cuire comme les autres soufflés.

Soufflé de mie de pain.

Faites bouillir une chopine de crême dans laquelle vous aurez mis une gousse de vanille et six onces de sucre, laissez ensuite refroidir; prenez toute la mie d'un pain mollet pour la tremper dans votre crême encore chaude; quand la crême est froide, retirez la mie de pain pour la presser dans une serviette et en exprimer la partie liquide; pilez-la ensuite dans un mortier avec la gousse de vanille, en y ajoutant un peu de beurre, quatre jaunes d'œufs et deux œufs entiers; mêlez bien le tout et le passez au tamis; fouettez en neige quatre blancs d'œufs, incorporez-les à votre préparation, et faites cuire ce soufflé comme le précédent.

Soufflé de marrons.

Faites bouillir des marrons, pilez-les bien dans un mortier et passez-les au tamis; remettez-les ensuite dans le mortier pour les piler de nouveau avec du beurre et du sucre pulvérisé;

ajoutez-y six jaunes d'œufs; mettez ensuite cette préparation dans une casserole et incorporez-y six blancs d'œufs battus en neige, puis faites cuire comme ci-dessus.

On peut donner à tous ces soufflés telle odeur que l'on juge à propos, comme vanille, cannelle, citron, macarons, fleur d'oranger pralinée, etc.

Beignets soufflés en pets de nonne.

Mettez dans une casserole une verrée d'eau, un peu de sel et de sucre en poudre, un zeste de citron et à peu près la grosseur d'un œuf de beurre; quand cette préparation est bouillante, ajoutez-y de la farine tamisée autant qu'elle en peut contenir, et remuez continuellement; lorsque la pâte se détache de la casserole, mêlez-y trois ou quatre œufs en remuant toujours; votre pâte étant confectionnée, mettez-la sur un couvercle de casserole, et avec le bout recourbé d'une cuillère de cuisine, faites-en couler de petites boules dans la friture tiède; mettez la poêle à plein fourneau, et avec une écumoire, aidez ces boulettes à se tourner; quand elles sont frites, égouttez-les sur une serviette, saupoudrez-les de sucre râpé, et servez.

DES GATEAUX.

Gâteau de riz.

Faites bouillir une chopine et demie de lait, puis mettez-y une demi-livre de riz bien lavé et faites-le cuire à petit feu, après y avoir ajouté un quarteron de beurre, un zeste de citron et une idée de sel; lorsqu'il est très épais, versez-le dans un vase et laissez-le refroidir; mélangez ensuite avec votre riz huit jaunes d'œufs et du sucre en quantité suffisante, plus quatre blancs d'œufs battus en neige, avec une ou deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger; beurrez bien une casserole, et saupoudrez le pourtour avec de la mie de pain; versez le riz dans la casserole placée sur le fourneau et entourée de feu jusque sur le couvercle; au bout d'une heure et demie, votre gâteau doit avoir une belle couleur; alors renversez-le sur le plat, et servez.

Les gâteaux de semoules, de nouilles, de lazagnes, de vermicelle et autres fécules, se préparent de la même manière.

Gâteau de mie de pain.

Prenez toute la mie d'un pain mollet, émiettez-la et la mettez

dans une casserole où vous avez de la crême bouillante; remuez bien et continuez de faire bouillir; ajoutez à la crême un morceau de beurre, un zeste de citron et du sucre, plus deux onces de raisins de Corinthe épluchés et blanchis; joignez-y des œufs comme nous l'avons prescrit à l'article ci-dessus *Gâteau de riz*, et terminez de la même manière.

Gâteau de pommes de terre.

Nous avons indiqué cette recette au chapitre XII, *des Légumes* (voir cet article).

Gâteau d'amandes.

Mondez une certaine quantité d'amandes douces et quelques amandes amères, pilez-les dans un mortier en y ajoutant un blanc d'œuf; lorsque les amandes sont bien pilées, mêlez-y un zeste de citron coupé très mince, de la fécule de pommes de terre, du sucre, des œufs entiers, un peu de sel et de la fleur d'oranger pralinée; délayez bien tout ensemble; beurrez ensuite un moule, garnissez-le de papier Joseph, versez-y votre préparation pour la faire cuire à un feu doux; servez chaud ou froid.

Autrement. Pilez un quarteron d'amandes douces et une douzaine d'amandes amères, avec un blanc d'œuf; quand elles sont en pâte, ajoutez-y six onces de sucre, une demi-cuillerée de fleur d'oranger pralinée et deux onces de frangipane; mêlez bien le tout, étendez ce mélange sur du feuilletage et de la crême épaisse, couvrez avec de la même pâte, soudez les bords, ciselez-les sur face, et faites cuire dans le four un peu chaud; quand vos petits gâteaux sont cuits à point, sortez-les, saupoudrez-les de sucre râpé, et servez.

Gâteau à la reine.

Pilez ensemble des amandes douces mondées et dépouillées, avec une égale quantité de sucre; ajoutez-y de la fleur d'oranger pralinée, des blancs d'œufs, et moulez avec cette mixtion un ou plusieurs gâteaux, posez-les sur un plafond, et faites-les cuire à un feu très doux.

Gâteau à la polonaise.

Abaissez à six lignes d'épaisseur de la pâte feuilletée, faites-la cuire aux trois quarts dans le four, en soutenant les bords par un moule de fer-blanc; quand elle est arrivée à son degré de cuisson, sortez-la pour la saupoudrer de sucre râpé et

l'amener à glace; laissez-la refroidir et la remplissez avec une marmelade ou des confitures selon le goût.

Gâteau de Pithiviers.

Broyez ensemble une certaine quantité d'amandes mondées et dépouillées de leur pellicule, avec du sucre, du beurre et un peu de zeste de citron; ajoutez-y des œufs, puis versez le tout dans un moule fait avec de la pâte comme pour une tourte (voir cet article au chapitre *de la Pâtisserie*); mettez cuire au four, après avoir enfermé cette préparation avec une abaisse feuilletée; quand votre gâteau est cuit à point, sortez-le, le saupoudrez de sucre en poudre, et servez.

Gâteau de mille-feuilles.

Coupez du feuilletage par parties égales que vous piquez et dorez; recouvrez-les d'autant de marmelade et de confitures qu'il y a de feuilles à arranger les unes sur les autres; formez ainsi un gâteau d'une forme arrondie, en mettant par-dessus une abaisse de même pâte que vous soudez à celle de dessous, en la mouillant sur les bords; surmontez-le de meringues garnies de fromage ou de crême de plusieurs couleurs; faites cuire au four, saupoudrez de sucre fin, et servez.

Gâteau au fromage.

Pilez de bon fromage de Brie avec un tiers de farine, passez-le au tamis pour le manier ensuite avec du beurre frais; incorporez-y des œufs battus avec du fromage de Gruyère râpé; laissez reposer cette pâte pendant une demi-heure, puis abaissez-la avec un rouleau, et terminez votre gâteau en lui laissant deux pouces d'épaisseur; tracez-y quelques ornemens avec la pointe du couteau, et faites cuire au four comme les précédens.

Gâteau fourré.

Après avoir fait une caisse avec des amandes pilées avec du sucre et du zeste de citron, consolidez-la en y mêlant des œufs battus, et remplissez-la avec de la frangipane et de la marmelade d'abricots ou autre; recouvrez-la avec la même pâte, et faites cuire au four.

Gâteau de carottes.

Broyez et passez au tamis de belles carottes cuites à l'eau de sel, faites-les dessécher dans une casserole, ajoutez-y de

la crême, de la fécule de pommes de terre, du sucre, du beurre, des œufs (plus de jaunes que de blancs), et un peu de fleur d'oranger pralinée; mettez ce mélange dans une casserole ou un moule, faites-le cuire, renversez-le ensuite sur le plat, saupoudrez-le de sucre fin, et servez.

Gâteau à la Madeleine.

Faites chauffer légèrement un mélange de farine, de beurre et de sucre, ajoutez-y des œufs, un zeste de citron et de l'eau de fleur d'oranger; mélangez bien le tout, remplissez-en un ou plusieurs moules, et faites cuire au four; si au lieu d'un gros gâteau vous désirez en faire plusieurs petits, étalez votre pâte et réduisez-la à quatre lignes d'épaisseur; faites-la cuire au four à moitié, et séparez-la avec le couteau en plusieurs portions que vous achevez ensuite de faire cuire.

Gâteau de Compiègne.

Préparez un levain avec la levure de bière et le laissez fermenter dans le reste de la farine; mettez du sel, du sucre, de l'eau, du zeste de citron et du cédrat confit coupé en petits morceaux; pétrissez bien ce mélange et mettez-le dans un moule ou une casserole beurrée, où vous le laissez pendant cinq ou six heures avant de le mettre au four; quand il est cuit, laissez-le refroidir, et servez.

Gâteau à la Manon.

Après avoir fait une abaisse de pâte à feuilletage, donnez-lui un tour de plus et remplissez-en un plafond; couvrez-la de frangipane, de marmelade d'abricots, de prunes, de pommes ou autres; recouvrez le tout avec une autre abaisse bien mince, enduisez-le de blancs d'œufs fouettés en neige, saupoudrez-le de sucre râpé, et faites cuire à un feu très doux.

Gâteau de plomb.

Délayez un quart de boisseau de farine, avec deux onces de sucre en poudre, une livre et demie de beurre frais, une douzaine d'œufs et une once de sel; mouillez avec un peu de lait; après avoir laissé reposer ce mélange pendant une heure, ajoutez-y encore une demi-livre de beurre et passez-le au rouleau quatre fois de suite; façonnez cette pâte à votre choix, piquez-la et la faites cuire au four.

Gâteau à la portugaise.

Pilez dans un mortier huit amandes douces mondées et dé-

pouillées de leur pellicule, avec quatre oranges et leurs zestes coupés très minces; mettez le tout dans une terrine avec une demi-livre de sucre en poudre, deux onces de fécule de pommes de terre et six jaunes d'œufs; fouettez les blancs d'œufs à part et les y incorporez; versez ce mélange dans une caisse faite avec du papier beurré, et faites cuire ensuite sur un feu doux; quand votre gâteau est arrivé au degré de cuisson convenable, faites-le sécher à l'étuvé, et servez.

Gâteau au potiron.

Voir cet article au chapitre XII, *des Légumes.*

Gâteau de pommes.

Voir cet article au chapitre XIV, *des Entremets de fruits.*

Gâteau à la crême.

Faites une abaisse de pâte feuilletée et couvrez-la, à l'exception d'un pouce sur les bords, avec une crême liée avec de la fécule de pommes de terre; mettez par-dessus une abaisse de même pâte que vous soudez à celle de dessous en la mouillant sur les bords; faites cuire au four, ou sous le four de campagne; quand votre gâteau est cuit à point, saupoudrez-le de sucre fin, et servez.

CHAPITRE XVI.

DES GELÉES.

Gelée de viandes.

Coupez en gros dés deux livres de tranches de bœuf maigre et un jarret de bœuf; mettez-les dans une marmite avec une vieille poule coupée par quartiers ; mouillez avec deux ou trois pintes d'eau; faites bouillir et écumez avec soin ; ajoutez deux carottes, deux ognons dont un piqué de deux clous de girofle, un pied de céleri et du sel; faites bouillir pendant au moins quatre heures à un feu modéré ; au bout de ce temps, passez votre bouillon au tamis et laissez-le refroidir; mêlez-y ensuite deux blancs d'œufs battus, et mettez-le sur le feu dans une casserole : écumez encore et faites réduire ; lorsque votre gelée aura pris de la consistance en se refroidissant, et que vous en aurez jeté des gouttes sur une assiette, retirez-la du feu, passez-la à l'étamine et laissez-la refroidir ; on peut l'aromatiser avec une essence de gibier, un jus de citron, etc. Cette gelée est excellente pour lier les sauces ou mouiller les braises.

Gelées d'entremets.

Toutes ces gelées se préparent avec la colle de poisson ; à son défaut on peut se servir de la gelée suivante : après avoir échaudé trois pieds de veau, fendez-les en deux et faites-les

dégorger dans l'eau; essuyez-les et frottez-les de jus de citron pour les faire bouillir dans une marmite avec deux pintes d'eau et le jus de deux citrons; après avoir écumé, faites cuire à petit feu pendant trois heures; passez la gelée au tamis; clarifiez-la comme ci-dessus; faites réduire jusqu'à ce que la gelée ait assez de consistance; passez-la ensuite plusieurs fois à l'étamine jusqu'à ce qu'elle soit limpide, et laissez-la refroidir.

Gelée d'orange.

Exprimez le jus de six oranges et de deux citrons; mettez ce jus sur le feu avec deux onces de sirop de sucre et le zeste de deux oranges; faites jeter quelques bouillons, puis passez au tamis de soie; ajoutez à cette gelée vingt-quatre onces de colle de poisson ou de gelée de pieds de veau; quand elle sera bien en fusion, mêlez bien, et après l'avoir quelques instans laissée sur le feu, versez-la dans de petits pots et faites refroidir; vous pouvez colorer cette gelée avec une infusion de safran dans laquelle vous mêlez un peu de carmin.

Gelée d'orange renversée.

Après avoir préparé comme ci-dessus de la gelée d'orange, mettez-la prendre dans un moule de fer-blanc, et ensuite renversez-la sur un plat de porcelaine en frottant le moule avec un linge bien chaud; il faut alors y ajouter un peu plus de colle de poisson, mais pas trop, sinon elle serait trop épaisse. Toutes les gelées aux fruits, aux liqueurs, aux fleurs, que l'on nomme *renversées*, se confectionnent avec les mêmes procédés.

Gelée à la vanille.

Faites fondre dans un peu d'eau une once de sucre de vanille avec douze onces de sirop de sucre; mettez dans une casserole sur le feu vingt-quatre onces de gelée de colle de poisson ou de pieds de veau; quand elle sera bien fondue sans être chaude, ajoutez-y votre sucre à la vanille, mêlez bien, et après l'avoir laissé pendant quelques heures sur le feu, versez dans de petits pots et laissez refroidir; si vous ajoutez un peu de carmin au sirop de sucre, votre gelée sera colorée en rose.

Gelée de fleur d'oranger.

Mélangez bien quatorze onces de sirop de sucre avec deux onces d'eau double de fleur d'oranger; ajoutez-y vingt-quatre

onces de très forte gelée de colle de poisson ou de pieds de veau, et terminez comme ci-dessus en ajoutant du jus de citron.

Gelée de citron.

Exprimez le jus de six citrons et les zestes de deux, et finissez cette gelée comme celle d'orange; pour la colorer, n'y mettez que peu d'infusion de safran.

Gelée de groseilles.

Egrenez dans une poêle où vous avez mis une verrée d'eau, des groseilles rouges et environ un quart de blanches; mettez sur le feu et faites jeter quelques bouillons; passez au tamis de crin et laissez reposer quelques instans; ajoutez à ce jus tiré à clair, du sirop de sucre ou du sucre clarifié; votre gelée sera bien cuite lorsqu'en en laissant tomber quelques gouttes sur une assiette, ces gouttes ne s'écartent pas; retirez-la du feu pour la mettre dans de petits pots; si aux groseilles vous ajoutez des framboises, mettez un cinquième de ces dernières pour en obtenir le jus avec celui des groseilles.

Gelée de fraises.

Epluchez et écrasez des fraises, mettez-les dans de l'eau bouillante, passez le jus au clair pour y ajouter du sucre clarifié et de la colle de poisson, puis finir comme il est dit à la gelée d'orange.

Gelée d'ananas.

Après avoir épluché et coupé en petits dés deux ou trois ananas, faites-les infuser, pendant une heure, dans de l'eau bouillante; passez au tamis; mêlez-y du sucre et de la colle de poisson, et terminez comme ci-dessus, en ajoutant du jus de citron.

Gelée d'épine-vinette.

Egrenez dans un poêlon une livre d'épine-vinette, versez-y un peu d'eau, et faites jeter un ou deux bouillons; écrasez les grains de l'épine-vinette, et en exprimez le jus pour y mêler une once de colle de poisson et une demi-livre de sirop de sucre; terminez comme il est dit plus haut.

Gelée rubanée.

Délayez plusieurs jaunes d'œufs avec du sucre et un peu

de se dans de la crême qui aura bouilli ; passez le tout à l'étamine, et y ajoutez de la colle de poisson ; séparez votre préparation en plusieurs portions pour varier chacune d'elles, soit avec une infusion de chocolat, soit avec de la fleur d'oranger pralinée, soit avec des macarons écrasés, etc., et terminez comme il est dit ci-dessus pour les gelées renversées.

Gelée d'amandes.

Pilez dans un mortier, en ajoutant un peu d'eau, six onces d'amandes douces et une douzaine d'amandes ; mêlez-y ensuite un demi-litre de lait ; passez dans une serviette, et pressez bien avec les mains ; faites dissoudre dans ce lait d'amandes huit onces de sucre, et mêlez-le avec une livre et demie de gelée forte ; servez dans de petits pots, ou remplissez un moule pour le renverser sur une assiette.

Gelée en surprise.

Remplissez de gelée colorée un moule de dix-huit lignes de diamètre sur trois pouces de haut ; lorsqu'elle sera prise, renversez-la sur une assiette ; enveloppez cette gelée avec un cylindre de deux pouces et demi de diamètre sur trois pouces et demi de haut ; remplissez l'intervalle qui se trouve entre le cylindre et la gelée avec de la gelée d'une couleur différente ; lorsque celle-ci est prise, enlevez le cylindre en le frottant avec un linge chaud ; répétez la même opération plusieurs fois avec des cylindres croissant graduellement en hauteur et en diamètre, et terminez par une gelée blanche pour masquer le tout.

Gelée de fromage.

Délayez dans une chopine de crême que vous aurez fait bouillir, sept ou huit jaunes d'œufs avec six onces de sucre et un peu de sel ; ajoutez-y de la fleur d'oranger pralinée ; mettez cette préparation dans une casserole sur le feu, et remuez-la sans cesse ; faites épaissir sans faire bouillir, et passez au tamis ; mêlez-y une once de colle de poisson cuite ou réduite avec un fromage à la Chantilly, et terminez comme il est dit plus haut pour les gelées renversées.

Gelée au vin.

Faites une gelée très forte, et laissez-la refroidir à moitié pour y ajouter du vin de Frontignan ou autre vin de liqueur avec du sucre et un jus de citron ; terminez comme la gelée d'orange, et servez dans de petits pots.

Gelée de rhum.

Faites une gelée comme ci-dessus, ajoutez-y du jus de citron, six petits verres de rhum et un verre d'eau; passez au tamis, et terminez comme une gelée renversée.

Gelée de marasquin.

Ajoutez à votre gelée forte six petits verres de marasquin et un petit verre de kirschwasser, plus un verre d'eau, et finissez comme ci-dessus.

Gelée au café.

Après avoir fait bouillir doucement du café dans un poêlon de terre, faites-le infuser quelque temps avec de l'eau-de-vie blanche et le jus d'un citron; ou bien servez-vous de café Moka en liqueur, et terminez votre gelée comme les précédentes.

Gelée au thé.

Ajoutez à une gelée forte, une tasse d'une forte infusion de thé vert, et mêlez-y du sucre en proportion.

Gelée au punch.

Procédez comme à l'article ci-dessus, en augmentant la quantité de sucre, et ajoutant le jus de deux citrons et six ou sept petits verres de bon rhum.

En un mot, on varie toutes ces gelées à volonté avec toutes espèces de vins sucrés ou de liqueurs, en proportionnant les quantités de sucre et les aiguisant plus ou moins avec du jus de citron.

On varie de même les couleurs.

Macaroni.

Mettez dans une casserole une livre de macaroni avec du bouillon ou de l'eau et du beurre manié d'un peu de fécule de pommes de terre; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée; faites cuire légèrement et mettez égoutter; foncez ensuite une casserole avec un morceau de beurre, du fromage râpé, gros poivre et muscade râpée; sautez le tout ensemble; ajoutez un peu de crême; lorsque le fromage est bien fondu et commence à filer, dressez sur le plat, et servez.

Au lieu de beurre, vous pouvez faire cuire le macaroni avec un fond de cuisson, de la graisse de volaille ou autre.

Macaroni au gratin.

Après avoir préparé le macaroni comme ci-dessus, dressez-le sur le plat pour le passer avec de la mie de pain et autant de fromage râpé; arrosez-le avec du beurre tiède et mettez-le sous le four de campagne ou passez dessus une pelle rougie; quand il est d'une belle couleur, servez.

CHAPITRE XVII.

DE LA PATISSERIE.

Feuilletage.

Mettez sur une table ou sur un tour à pâte, une livre de farine; faites un trou dans le milieu pour y mêler, en pétrissant avec les mains, une demi-once de sel fin, un blanc d'œuf, un verre d'eau et un quarteron de beurre; assemblez légèrement votre pâte, en prenant garde de laisser des grumeaux; tâchez qu'elle ne soit ni trop ferme, ni trop molle; après l'avoir laissée reposer quelques instans, étendez-la pour la couvrir avec une demi-livre de beurre; repliez l'un sur l'autre les deux bouts de votre pâte pour envelopper le beurre dedans. Donnez deux tours à la pâte, en l'étendant avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ne soit pas plus épaisse que le doigt, puis en la repliant en trois pour lui faire faire un quart de tour. Après avoir répété cette double opération, laissez reposer la pâte, et avant de l'employer donnez-lui encore trois tours, puis découpez-la pour la mettre au four.

Petits pâtés.

Donnez quatre ou cinq tours à une pâte préparée comme à l'article précédent; abaissez-la jusqu'à ce qu'elle n'ait qu'une ligne d'épaisseur; à chaque tour saupoudrez-la légèrement de farine; prenez de petits moules et coupez vos petits pâtés;

mouillez légèrement le dessus avec le pinceau, et ajoutez au milieu gros comme une noix de farce à quenelles, et recouvrez d'un morceau de pâte pareille à celui de dessous; dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites-les cuire au four très doux, ou sous le four de campagne; dressez-les tout chauds et en forme de pyramide.

Au lieu de farce à quenelles on peut employer, pour garnir les petits pâtés, des quenelles de volailles, de poissons, ou toute autre espèce de farces.

Pâte à dresser.

Mettez sur un tour à pâte une livre de farine; faites un trou au milieu pour y pétrir ensemble une demi-livre de beurre, deux jaunes d'œufs, deux œufs entiers, une demi-once de sel et un peu d'eau; liez votre pâte; rompez-la en la séparant avec la main et assemblez-la; ne donnez que deux tours à cette pâte, et laissez-la reposer pour vous en servir au besoin.

Pâte pour timbales.

Disposez comme ci-dessus une livre de farine sur une table; mettez dans le milieu quatre cuillerées d'huile, un quarteron de beurre, deux jaunes d'œufs et du sel; mouillez avec un peu d'eau et maniez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que toute la farine soit en pâte; cette pâte doit être ferme et bien liée.

Croûte de pâté chaud.

Faites une livre de pâte à dresser, abaissez-la jusqu'à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, dressez-la en la tenant plus étroite du haut que du bas, tenez vos mains de leur longueur, l'extrémité des doigts vers le bas et l'une contre l'autre, en rapprochant toujours la pâte, sans tirer dessus; quand votre croûte sera montée à trois pouces de hauteur, faites-la un peu plus évasée, donnez-lui une hauteur totale de cinq pouces, et une forme bien unie; coupez la superficie de votre pâte; tournez-la du haut; pincez ensuite votre pâté tout autour; dorez; remplissez le milieu de viandes cuites; faites cuire au four, et retirez-le pour le vider et le farcire avec une fricassée de poulets ou un ragoût, au choix.

Pâté de lièvre.

Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, levez-en les cuisses,

les épaules et les filets; supprimez tous les os, sans rien endommager; assaisonnez de moyens lardons et piquez l'intérieur; faites fondre une demi-livre de beurre dans une casserole et placez-y les membres et les filets; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure et sous le four de campagne; laissez refroidir; hachez ensuite le foie et tous les débris de votre lièvre avec une livre de lard bien gras; ajoutez-y un ognon, une échalote, une pointe d'ail, persil, thym, laurier, poivre et muscade râpée; mêlez cette farce avec un peu de vin blanc et un petit verre d'eau-de-vie; tout étant ainsi préparé, faites un pâté rond ou ovale avec de la pâte à dresser (voir plus haut); mettez dans l'intérieur une couche de farce et une couche de morceaux de lièvre alternativement; faites une abaisse de même pâte; mouillez les bords du pâté et collez-les ensemble; faites un couvercle de même grandeur, en feuilletage (voir de même plus haut); posez-le dessus; dorez avec de l'œuf, et faites cuire à un four bien chaud; après sa cuisson, laissez refroidir votre pâté pour y insinuer par un petit trou laissé au milieu, du consommé fait avec les débris du lièvre et des pieds de veau.

On fait par ce procédé toutes sortes de pâtés.

Pâte brisée.

Après avoir mis sur la table deux livres de farine, faites un trou dans le milieu, et maniez peu à peu avec la farine une livre et demie de beurre, une demi-once de sel, quatre œufs entiers et deux verres d'eau; assemblez la pâte sans la pétrir; donnez-lui quatre tours comme au feuilletage; si elle était trop ferme, ajoutez un peu d'eau, et si elle était trop molle, un peu de farine.

Pâté chaud.

Formez un pâté ordinaire, avec de la pâte à dresser ou de la pâte brisée; remplissez l'intérieur avec de la farine et faites-le cuire au four; après la cuisson, retirez la farine pour remplir le vide avec un godiveau, un ris de veau, un ragoût de morue à la béchamel, ou toute autre sauce ou ragoût à votre choix. Quant aux viandes que vous y mettez, il est bon de les piquer préalablement de lardons et de les faire revenir dans le beurre.

Petits pâtés en croustade.

Mettez sur une table de la pâte brisée, et l'étalez mince

comme une pièce de cinq francs; coupez huit à dix ronds de la grandeur d'un pain à chanter; foncez de petits moules, de manière que la pâte soit aussi épaisse au fond qu'à l'entour; garnissez-les partout, sans crever la pâte; faites un peu ressortir la pâte des moules; préparez du pain ou de la viande par tranches pour en garnir les moules; faites cuire au four pas trop chaud; garnissez vos croustades de fricassées de volaille, de gibier, de veau ou de poisson. Abaissez du feuilletage de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous pour servir de couverture. Prenez un petit moule guilloché autour et de la grandeur des croustades; placez-en un plus petit sur le premier, et faites cuire au four modérément chaud.

Pâté froid.

Faites une farce en hachant deux livres de viande (veau ou volaille) avec trois livres de lard; faites ensuite revenir dans le beurre les viandes que vous destinez pour confectionner le pâté, après les avoir désossées. Si c'est du jambon, il doit être préalablement cuit. Piquez ces viandes, à l'exception du jambon, avec de gros lardons assaisonnés.

Ces viandes étant ainsi préparées, et ayant mis de côté plusieurs bardes de lard, faites une boule ou un ovale avec de la pâte à dresser, en l'aplatissant et l'amenant à l'épaisseur d'un doigt sur deux feuilles de papier; tracez sur cette pâte la forme du pâté en la laissant déborder de trois à quatre pouces tout autour. Etendez dessus une couche de farce, en entremêlant vos viandes; remplissez de farce les intervalles; serrez bien le tout avec les mains pour n'en faire qu'une masse; couvrez de bardes de lard le côté et le dessus. Faites ensuite sur les bords une abaisse de pâte un peu mince; enveloppez-en le pâté et soudez le haut et le bas; formez avec la pâte un couvercle au milieu duquel vous faites une ouverture dans laquelle vous placez une carte roulée; faites cuire au four bien chaud qui sera un peu tombé. Trois heures suffisent pour la cuisson; enlevez la carte après avoir retiré ce pâté du four, et bouchez l'ouverture avec un peu de pâte.

Autrement, mettez dans un moule de fer-blanc une abaisse de grandeur suffisante, et repliez-la contre les parois du moule. Ce moyen est le plus facile pour dresser ainsi un pâté.

Pâté en terrine.

Prenez une terrine dont le couvercle soit percé d'un trou au milieu, remplissez-la comme nous l'avons indiqué ci-dessus

pour le pâté froid; posez dessus son couvercle que vous enduisez de pâte pour le boucher. Mettez la terrine dans un four chaud, et donnez trois heures de cuisson. Ce procédé est préférable à celui que l'on suit pour le pâté en croûte.

Pâté sans fond.

Foncez un plat qui puisse aller au feu avec une farce; arrangez par-dessus les viandes que vous aurez préparées pour en faire un pâté; suivez en cela le procédé ci-dessus indiqué pour le pâté en croûte; faites pour le recouvrir une abaisse de pâte brisée; mouillez les bords du plat et soudez; posez le plat sur un feu doux et sous un four de campagne; entretenez le même degré de chaleur pendant la cuisson, après toutefois avoir fait un petit trou au couvercle de pâte brisée. Faites ainsi un pâté chaud ou un pâté froid.

Tourte d'entrée.

Faites une abaisse de pâte brisée, de la grandeur du plat que vous devez servir; mettez-la sur une tourtière; mettez par-dessus ce que vous avez disposé pour la remplir et fait cuire aux trois quarts, comme pour un ragoût; couvrez le tout avec une autre abaisse de la même pâte que vous soudez par les bords en les mouillant et en les pinçant; dorez à l'œuf ou à l'eau; faites cuire au four chaud ou sous le four de campagne; quand la tourte est cuite à point, enlevez le couvercle de pâte et versez-y une sauce ou un ragoût analogue aux ingrédiens qui y sont déjà. En suivant ce procédé, vous pouvez faire des tourtes de godiveaux, de lapin en gibelotte, de pigeons en compote, enfin de toute espèce de ragoûts.

Tourte de morue.

Avec de la pâte brisée, faites une croûte comme il est dit ci-dessus à l'article *Croûte de pâté chaud;* faites-la cuire au four pour la remplir ensuite de morue à la béchamel, et servez.

Petits pâtés au jus.

Coupez en ronds une abaisse de pâte brisée d'une ligne d'épaisseur; chacun des ronds doit être de la grandeur de chaque petit moule qu'il doit garnir; mettez dans chacun une quenelle de volaille ou une boulette de godiveau; couvrez avec un morceau de feuilletage; faites cuire au four, ou sous celui de campagne bien chaud; quand ils sont cuits, vous les ouvrez,

vous rompez la boulette en plusieurs morceaux, et vous y mettez une cuillerée de jus ou de vin avec des champignons coupés en petits dés.

Autrement. Remplissez vos petits pâtés de farine pour les faire cuire à part, et les remplir de nouveau, après les avoir vidés, d'un ragoût à votre choix.

Pâté en timbale.

Prenez de la pâte à timbale, abattez-la de l'épaisseur de trois lignes; garnissez avec cette abaisse votre casserole, mettez-y votre ragoût, couvrez avec une abaisse de même pâte que vous soudez sur les bords; posez votre casserole sur des cendres chaudes avec un couvercle et du feu par-dessus; quand la pâte est cuite et de belle couleur, renversez le tout sur un plat; ouvrez la timbale par-dessus et ajoutez-y une sauce analogue à son contenu. Autrement, suivez le procédé ci-dessus indiqué.

Gâteaux feuilletés.

Découpez une abaisse d'une ligne de pâte à feuilletage à six tours, et faites cuire au four doux ou sous le four de campagne.

Gâteau au lard.

Après avoir coupé du lard en petits dés, passez-en une partie sur le feu dans une casserole, et retirez le lard quand il est bien coloré; étendez avec le rouleau de la pâte brisée, et y incorporez votre lard cuit ainsi que sa graisse; mettez par-dessus le lard cru, et faites cuire au four.

Gâteau de Savoie.

Mettez quatorze œufs dans une balance, et de l'autre côté autant pesant de sucre fin; ôtez le sucre, et mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs; puis ôtez la farine pour la mettre à part, et cassez les œufs, les jaunes dans une terrine, les blancs dans une autre. Mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé et un peu de citron vert râpé, de la fleur d'oranger grillée et hachée; battez le tout ensemble pendant une demi-heure; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs bien fouettés et la farine que vous avez pesée, que vous mettrez doucement, en remuant à mesure le biscuit avec le fouet. Vous avez une casserole profonde de moyenne grandeur, ou une poupetonnière, que vous frottez d'abord avec du beurre affiné; essuyez-la bien avec un torchon, et y mettez de ce-

beurre pour qu'il s'étende partout; mettez-y votre biscuit, et le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure et demie. Quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servirez dans son naturel; mais s'il avait trop de couleur, il faudrait le glacer avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très fin, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron; battez le tout ensemble dans une assiette de faïence avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la glace soit blanche, et vous en servez pour couvrir tout le gâteau : ne servez que quand la glace sera sèche.

Gâteau à la duchesse.

On pétrit une demi-livre de farine avec un demi-poisson d'eau, une demi-livre de beurre, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger, du citron vert haché très fin, quatre œufs, gros comme un pois de sel. On laisse reposer la pâte pendant deux heures; ensuite en la bat avec le rouleau pour en former un gâteau de la grandeur d'un plat d'entremets; cuit au four, on glace tout le dessus avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très fin délayé sur une assiette de terre ou de faïence, avec la moitié d'un blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron pour la blanchir, que l'on ne met qu'à mesure que l'on bat la glace avec une cuillère de bois : on remet un moment le gâteau dans le four pour faire sécher la glace.

(Voyez plus haut à l'article *Gâteaux*, chapitre XV.)

Rissoles.

Étendez sur la table de la pâte brisée très mince; placez de distance en distance sur cette pâte de petits tas de farce ou de viande hachée comme pour les petits pâtés en croustade (voir ci-dessus); repliez par-dessus la même pâte; coupez avec le rouleau chacun de ces morceaux, de manière à en faire une espèce de petits chaussons; faites-les frire dans la poêle, et servez.

Vol-au-vent.

Après avoir donné six tours à du feuilletage contenant deux parties de beurre et trois parties de farine, faites une abaisse de la grandeur convenable, et mince comme une pièce de dix sous; faites une abaisse de pâte brisée d'égale grandeur; mouillez un peu le dessus avec un pinceau trempé dans l'eau, et couvrez-la avec l'abaisse de feuilletage; passez légèrement

le rouleau pour les souder ensemble ; enfoncez dans la pâte et de l'épaisseur du feuilletage un moule de deux pouces plus petit que votre abaisse ; le bord qui dépassera aura ainsi un pouce de large, et formera celui du vol-au-vent ; décorez le dessus, dorez à l'œuf, et faites cuire au four modérément chaud ; après la cuisson, enlevez la pièce du milieu qui a été cernée par le moule que vous avez enfermé dans la pâte ; ôtez la mie, et à sa place mettez farce, godiveau ou hachis ; garnissez de cervelles, de ris de veau, de truffes, de culs d'artichauts, de champignons, d'écrevisses, de crêtes, de rognons, etc., le tout à votre choix.

Poupelin.

Faites chauffer sans bouillir une chopine d'eau avec un peu de beurre et de sel ; après avoir retiré la casserole du feu, mettez-y peu à peu autant de farine que l'eau peut en boire ; faites ensuite cuire cette pâte en la remuant continuellement ; quand elle est bien épaisse, laissez-la tiédir pour y incorporer des œufs un à un, et la ramollir ; mettez votre pâte dans une casserole foncée de beurre, faites cuire au four chaud ; après sa cuisson, ôtez le poupelin de la casserole, ouvrez-le en coupant en travers, frottez l'intérieur et l'extérieur avec du beurre frais, saupoudrez de sucre et de fleur d'oranger pralinée ; glacez avec la pelle rougie au feu, et servez.

Choux.

Faites une pâte comme ci-dessus, sauf que vous y mettez beaucoup plus de beurre, plus un quarteron de sucre, de la fleur d'oranger pralinée et un peu de citron vert haché ; quand cette pâte est bien ferme, mettez-la par petites masses sur un papier beurré ; faites cuire à feu modéré ; glacez-les, couvrez-les d'amandes hachées, et servez. Au lieu d'eau, on varie en employant de la crême pour délayer la farine.

Baba.

Mettez sur la table une livre de farine ; faites un trou au milieu ; ajoutez une demi-once de sel, un quarteron et demi de beurre, un peu de safran en poudre, un quarteron et demi de raisins de Corinthe et autant de raisins de Malaga, plus un peu de levure ; délayez le tout ensemble avec un peu d'eau tiède ; tenez votre pâte molle et bien liée ; mettez-la dans une casserole beurrée et laissez-la reposer pendant cinq à six

heures, en hiver; quand elle est gonflée, faites-la cuire au four comme la brioche. (Voir plus haut.)

Frangipane.

Cassez deux ou trois œufs dans une casserole, et mettez-y autant de farine que les œufs peuvent en boire; délayez bien et achevez de mouiller avec du lait; tournez cette pâte sur le feu et laissez-la cuire pendant un quart d'heure, ayant soin de remuer sans cesse pour qu'elle de s'attache pas; assaisonnez de sucre en poudre, de fleur d'oranger pralinée, d'amandes pilées et de macarons écrasés.

On se sert aussi de fécule de pommes de terre.

Tarte à la frangipane.

Après avoir fait une abaisse de feuilletage de la grandeur de votre tarte, coupez-en une bande de la largeur d'un pouce, pour en faire la bordure; mouillez l'abaisse sur ses bords, et posez dessus la bande que vous venez de couper dans le milieu; mettez de la frangipane sur laquelle vous faites des décors avec des tranches de feuilletage; mettez ensuite cette tarte au four, ou sous celui de campagne; après la cuisson, saupoudrez de sucre, et glacez. Les tartelettes se préparent de la même manière; la seule différence consiste dans la grandeur.

Toutes les espèces de crêmes et de confitures servent aussi à faire des tartes, mais alors on leur donne plus de consistance qu'à l'ordinaire.

Quant aux gelées et aux compotes de fruits, on les emploie en mettant sur le fond de la tarte une feuille de papier beurré et en la couvrant d'un rond de pâte ordinaire. On met la tarte au four et, après sa cuisson, on ôte la feuille de papier et le rond de pâte pour ajouter les gelées ou les compotes.

Ramequins.

Mettez dans une casserole un verre d'eau, un morceau de beurre, un peu de sel, du poivre et un quarteron de fromage de Gruyère, de Parme ou de Brie; faites jeter quelques bouillons, puis, après avoir retiré la casserole, ajoutez de la farine, et faites dessécher cette pâte sur le feu en remuant sans cesse; quand elle est devenue épaisse, mettez-la dans une autre casserole et délayez-y des œufs. Votre pâte ayant atteint son degré de consistance, mettez-la par petits morceaux sur un plafond, et faites cuire au four.

Brioches.

Mettez sur la table une livre de farine, séparez-en un tiers pour le pétrir avec un quart d'once de levure de bière et de l'eau à peu près bouillante ; il faut que cette pâte soit molle ; laissez-la lever une demi-heure en hiver, et en été, point. Pétrissez le reste de la pâte avec un quart d'once de sel pulvérisé, trois œufs, un quarteron de beurre, et de l'eau chaude ; étendez la pâte, mettez dessus celle qui est levée, mêlez le tout ensemble en pétrissant de nouveau ; enveloppez cette pâte avec une serviette, et laissez-la reposer pendant huit ou neuf heures. Prenez ensuite de cette pâte des morceaux proportionnés à la grosseur de vos brioches, mouillez-les pour les façonner et les mettre sur un papier beurré ; dorez à l'œuf, et faites cuire au four pendant une heure et demie, si elles sont grosses; sinon, une demi-heure suffit.

Biscuit de Savoie.

Séparez avec soin les jaunes de douze œufs, et mettez-les dans une terrine avec une livre et demie de sucre en poudre et un zeste de citron râpé; battez le tout ensemble en y mêlant une demi-livre de fécule de pommes de terre ou de farine passée au tamis de soie, un peu de fleur d'oranger pralinée, hachée fin. Fouettez dans une autre terrine les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mêlez ces blancs avec les jaunes en continuant de fouetter avec la poignée d'osier. Beurrez un moule ou une casserole, après avoir saupoudré votre beurre de sucre râpé; mettez votre pâte dans ce moule ou dans cette casserole, de sorte qu'elle n'en remplisse que la moitié. Placez cet ustensile sur un feu doux, et faites un feu vif sur le couvercle ou sur le four de campagne. Un four est préférable. Quand le biscuit jaunit et qu'il a acquis la consistance convenable, retirez-le du four, renversez-le sur le plat, et servez.

Biscuit à la cuillère.

Fouettez et mêlez ensemble une douzaine d'œufs, une livre et demie de sucre en poudre, une demi-livre de farine ou de fécule de pommes de terre, de la fleur d'oranger pralinée hachée et du zeste de citron râpé ; quand le tout est bien battu, remplissez-en des caisses de papier, ou répandez de cette pâte en long sur du papier avec la cuillère ; glacez le dessus avec du sucre en poudre passé au tamis. Faites cuire au four modérément chaud.

Biscuit aux amandes.

Pilez dans un mortier quatre onces d'amandes douces et une demi-once d'amandes amères toutes bien mondées; ajoutez en pilant un peu de blanc d'œuf; battez à part dix jaunes d'œufs avec une livre de sucre; fouettez huit blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mélangez les jaunes avec les blancs; saupoudrez avec une once de farine tamisée, en remuant continuellement; mettez votre pâte dans des caisses de papier; glacez-la avec de la farine et du sucre mêlés ensemble, et faites cuire au four d'une chaleur modérée ou sous le four de campagne.

On fait aussi des biscuits aux pistaches, en ajoutant un peu de fleur d'oranger pralinée ou de zeste de citron râpé.

Biscuits au chocolat.

Prenez six œufs, une demi-livre de sucre, une once de chocolat pulvérisé, et deux onces de farine; battez et mélangez bien les jaunes d'œufs avec le sucre et le chocolat; mettez ensuite les blancs; fouettez en neige; ajoutez la farine en remuant continuellement; après avoir mis cette pâte dans des caisses de papier ou dans un moule, glacez vos biscuits avec un mélange bien battu de sucre en poudre, de blanc d'œuf et de jus de citron, et faites cuire.

Nougat.

Prenez une livre d'amandes douces et un quarteron d'amandes amères; faites-les tremper dix minutes dans l'eau bouillante pour en enlever la peau; trempez-les ensuite dans l'eau froide; faites-les ressuyer et coupez-les en plusieurs filets dans le sens de leur longueur; prenez une livre de sucre; faites-le clarifier et cuire au caramel; lorsqu'il commence à se colorer, jetez dedans vos amandes; remuez-les avec une cuillère pour leur faire prendre le sucre et retirez-les promptement de peur que le sucre ne vienne à brûler; beurrez ou huilez bien un moule; étendez-y au fond et tout autour vos amandes par petite quantité à la fois, de manière à former un tout bien lié et joint ensemble; faites cette opération avec assez de promptitude pour que le sucre ne se refroidisse pas; si le cas échéait, il faudrait le remettre sur le feu; il faut encore avoir soin, en formant votre nougat, de le faire tourner souvent autour du moule pour qu'il ne s'y attache pas; quand il est fait, renversez-le sur une assiette, et servez.

Croquantes.

Mettez sur une table une demi-livre de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée et ferme; abattez-la très mince, et en coupez de petites abaisses que vous mettrez sur des moules à petits pâtés. Faites cuire un quart d'heure dans un four très doux, et quand elles seront froides, vous mettez légèrement dessus de la gelée de groseilles ou d'autres confitures. Cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence qu'on y met plus de blancs d'œufs et point d'eau.

Talmouses.

Vous mettez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel. Quand l'eau bout, mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme; ôtez-la de dessus le feu, et délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide. Vous y mettez du fromage blanc à la crême bien égoutté et fait du jour, que vous délayez avec votre pâte; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, et y mettrez une abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés; abattez-la bien mince, et mettez-la sur les moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde aux quatre coins. Vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf, et l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage; dorez avec de l'œuf battu, et faites cuire au four à feu doux. Quand elles sont cuites et de belle couleur, servez.

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire : cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets. Fouettez-les en neige dans une terrine, et quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron râpée, du sucre en poudre; refouettez encore un peu les blancs d'œufs, et mêlez le sucre et le citron; vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc, en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf, sans qu'ils se touchent : mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise pour les faire cuire. Quand elles sont cuites et de belle

couleur, ôtez-les de dessus le papier pour enlever le dedans de ce qui n'est pas cuit, et mettez à la place un peu de confitures : vous en collerez deux l'une contre l'autre, et vous les servirez le plus sèchement que vous pourrez.

Massepains.

Pilez une livre d'amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte fine, en y ajoutant deux onces de sucre et deux cuillerées d'eau; lorsque ce sucre est fondu, incorporez-y les amandes et un quarteron de marmelade d'abricots; tenez ce mélange sur le feu en remuant sans cesse; quand la pâte est bien formée, mettez-la sur une table saupoudrée de sucre, laissez-la refroidir et étendez-la ensuite avec le rouleau; coupez-la par morceaux que vous mettez sur des feuilles de papier pour la faire cuire à une chaleur modérée, après les avoir trempés dans du blanc d'œuf battu et les avoir mêlés dans le sucre.

Darioles.

Mettez sur une table une demi-livre de farine ou de fécule de pommes de terre avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, un verre d'eau; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, et abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt. Coupez-la en morceaux de la largeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau, et les relevez sur les bords, en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt et de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous. Mettez-les dans un four d'une chaleur modérée, et un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-setier de crême délayée avec deux cuillerées de farine, très peu de sel, une once de sucre. La cuisson faite, jetez du sucre fin dessus.

Cannelons.

On pétrit une demi-livre de farine avec autant de sucre fin, un peu d'eau, un demi-quarteron de beurre chaud et du citron vert haché; on abat la pâte fort mince avec le rouleau, et l'on entoure avec cette pâte des morceaux égaux de cannes à roseau : on fait frire; les rouleaux ôtés, on remplit les cannelons de confiture, ou d'une bonne crême; on met du sucre fin tout autour, et on les glace avec la pelle rouge. Pour les servir, on les dresse sur le plat dans leur hauteur, en les faisant tenir avec du caramel.

Macarons.

Mondez et pilez une demi-livre d'amandes avec un peu de sucre en poudre; faites-les sécher pour les piler de nouveau en y ajoutant un peu de blanc d'œuf; mettez-y une demi-livre de sucre, de la râpure de zeste de citron et des blancs d'œufs fouettés. Posez cette pâte par petits tas sur des feuilles de papier et faites cuire au four ou sous celui de campagne, à une chaleur modérée.

Croquignoles.

Pilez un quarteron d'amandes dont trois ou quatre amères, avec un blanc d'œuf que vous ajoutez peu à peu; après les avoir bien pilées, ajoutez un quarteron de sucre, un peu de beurre et de fleur d'oranger pralinée, et une demi-livre de farine, plus des œufs entiers en quantité suffisante pour faire une pâte ferme; prenez des morceaux de cette pâte de la grosseur d'une amande; roulez-les et les fixez sur un plafond beurré; dorez-les à l'œuf, et faites cuire au four ou sous celui de campagne.

Gimblettes.

Mettez dans une casserole un demi-quarteron de beurre, autant de sucre et un demi-litre d'eau; quand l'eau sera bien chaude, ajoutez une cuillerée de fleur d'oranger pralinée ou de râpures de zeste de citron, et autant de farine que l'eau peut en boire; faites cuire cette pâte en remuant continuellement; lorsqu'elle a de la consistance, faites-la refroidir, et mettez des œufs entiers pour la ramollir; avec cette pâte formez des cordons de la grosseur du doigt, pliez-les en cercle en soudant les deux extrémités, et faites cuire au four. Trempez vos gimblettes dans du sucre clarifié, roulez-les dans la fleur d'oranger pralinée, et servez.

Gaufres.

Faites une bouillie claire avec de la farine et du sucre en égale quantité, en versant de la crême petit à petit; ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger et quelques œufs entiers; faites chauffer le gaufrier pour le graisser avec un pinceau trempé dans du beurre tiède. Après y avoir mis une forte cuillerée de pâte, posez-le sur un feu ardent, et quand la gaufre est bien colorée, retirez-la et servez en la saupoudrant de sucre râpé.

Gaufres flamandes.

Ces gaufres sont plus épaisses que les précédentes. Il faut se procurer un gaufrier en conséquence, c'est-à-dire entaillé profondément et dont les feuilles sont écartées. Prenez un quarteron de farine, et faites avec deux gros de levure un levain comme pour la pâte à brioches. (Voir plus haut.) Quand votre levain est gonflé, mettez sur la table une livre de farine, et faites un trou au milieu pour y mettre le levain; ajoutez-y un quarteron de beurre tiède, huit ou dix œufs entiers, deux onces de sucre en poudre et un peu de sel. Délayez le tout avec de la crême tiède, et faites une bouillie claire. Après avoir tenu chaudement cette pâte pendant deux heures, ajoutez-y un petit verre de kirsch-wasser ou d'eau-de-vie, et faites vos gaufres comme ci-dessus.

Echaudés.

Mettez sur la table une livre de farine; faites un creux au milieu pour y mettre un quarteron de beurre, six œufs entiers et du sel fondu dans un peu d'eau; rassemblez et pétrissez votre pâte, retroussez, pétrissez de nouveau et à quatre ou cinq reprises; laissez reposer cette pâte pendant douze heures sur une planche saupoudrée de farine. Formez ensuite les échaudés et mettez-les dans l'eau presque bouillante, remuez pour les exciter à monter et enfoncez-les avec une écumoire. Dès qu'ils sont fermes, ôtez-les pour les plonger dans l'eau froide. Deux heures après, égouttez-les, pour les poser sur un plafond et les faire cuire au four.

Flan.

Faites bouillir dans une pinte de lait un quarteron de fécule de pommes de terre que vous y avez délayée avec un quarteron et demi de sucre et un demi-quarteron de beurre; faites ensuite réduire à moitié pour y incorporer six jaunes d'œufs, des macarons écrasés, dont un amer, de la fleur d'oranger pralinée, du citron vert haché et trois blancs d'œufs; après les avoir fouettés en neige, faites cuire sur des cendres rouges et sous le four de campagne.

Autrement, faites avec de la pâte à dresser une abaisse d'une ligne d'épaisseur; donnez-lui une forme régulière en pinçant les bords; mettez dedans des crêmes, des marmelades de fruits, et faites cuire au four.

Amandes légères.

Coupez par petits dés une livre d'amandes douces bien mondées pour les jeter dans un blanc d'œuf avec trois quarterons de sucre pulvérisé ; glacez, étendez sur des feuilles de papier, et faites cuire au four.

Gâteau de fleurs d'oranger.

Faites un moule avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, et la pliez tout autour en faisant un bord de la hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse. Vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire. Pour un gâteau de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faites bouillir et écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre, et soufflant à travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre. Mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleur d'oranger, et les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit venu au point qu'il était quand vous avez mis la fleur d'orange. Alors vous la retirez du feu et la remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poêle et au milieu, jusqu'à ce que vous voyiez que le sucre commence à monter. Vous avez tout prêt un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crême double, que vous y jetez promptement. Remuez vite et versez votre gâteau dans le moule : tenez le cul de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'elle ne retombe.

Gâteau de violette.

Les gâteaux de violette se font de la même façon, à cette différence que, pour un quarteron de violette, il ne faut que trois quarterons de sucre. Les gâteaux de fleurs d'oranger grillées se font de même, à cette différence, que vous faites griller la fleur d'oranger avec un peu de sucre fin avant de la mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur et la quantité de biscuits que vous voudrez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée. Prenez huit œufs que vous mettez dans une balance, et autant pesant de sucre de l'autre côté ; pesez aussi de la farine, mettez-en la pesanteur de quatre œufs, et la posez ensuite sur

une assiette. Cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine et les jaunes dans une autre avec le sucre et un peu d'écorce de citron vert haché très fin. Battez bien les jaunes d'œufs avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés. Mêlez-les avec le sucre, et ensuite vous y mêlerez peu à peu et légèrement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits. Vous avez des moules de fer-blanc ou de papier, qui sont tout prêts et bien beurrés en dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte, et ne les emplissez qu'à un peu plus de moitié; jetez du sucre fin par-dessus, et les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure. Lorsqu'ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules quand ils seront à demi froids.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'oranger pralinée et de l'écorce de citron vert, le tout haché très fin. Mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes et un peu liquide; ensuite vous fouettez les blancs des dix œufs. Quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez avec le sucre; mettez-y ensuite six onces de farine que vous jetez légèrement peu à peu, et remuez à mesure avec le fouet: dressez-les dans des moules beurrés, saupoudrez-les de sucre fin et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pinte de fleur d'oranger pralinée; ensuite vous y mettez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais. Mettez les blancs à part, mêlez le tout ensemble et le passez dans un tamis en le pressant avec une cuillère, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis; après vous y mettez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reste.

Dressez les biscuits en long sur du papier blanc, comme ceux à la cuillère; jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits d'avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces. (Voir plus haut.)

CHAPITRE XVIII.

DE L'OFFICE.

—

DU CAFÉ.

On brûle du café dans une poêle de fer ou de terre. Pendant qu'il est sur le feu, on l'agite continuellement en remuant la poêle jusqu'à ce qu'il soit presque noir, puis on le réduit en poudre avec le moulin à café. On fait bouillir de l'eau dans une cafetière, on la retire un peu du feu pour y jeter une once et demie de café en poudre pour une pinte d'eau; en même temps on remue l'eau avec une cuillère, tant pour mêler le café que pour empêcher l'eau de sortir de la cafetière. Il faut le faire bouillir sept ou huit bouillons jusqu'à ce qu'il ne paraisse plus rien sur l'eau; ensuite vous le tirez du feu, vous y mettez une cuillerée à bouche d'eau fraîche, et le laissez reposer sur la cendre chaude. Quand le moment vient de le servir, vous le tirez au clair et le faites chauffer sans bouillir.

Autrement, pour faire du café avec plus de promptitude et de perfection, servez-vous d'une cafetière dite à la Dubelloi.

Café à la crême.

Le meilleur se prépare en y employant de l'essence de café.

DU PUNCH.

Faites une infusion de thé que vous sucrez pendant qu'elle

est encore chaude; ajoutez-y le jus de plusieurs citrons; faites jeter à ce mélange quelques bouillons et versez-y du rhum et de l'eau-de-vie en quantité égale, ou du bon vin, ou toute autre liqueur à votre choix; servez chaud ou froid.

DU CHOCOLAT.

Faites bouillir de l'eau; lorsqu'elle est bouillante, prenez une once de chocolat pour chaque tasse d'eau, mettez votre chocolat dans une chocolatière, et versez votre eau bouillante dessus : laissez bouillir votre chocolat deux ou trois bouillons, ensuite vous l'éloignez un peu du feu pour le laisser mitonner pendant un quart-d'heure en le remuant avec votre moulinet pour achever de le dissoudre. Quand on est prêt à servir, on continue, après l'avoir ôté du feu, jusqu'à ce qu'on l'ait bien fait mousser; on verse de cette mousse dans la tasse et l'on achève de la remplir de chocolat. On recommence après à le remuer pour faire venir de nouvelle mousse, et l'on remplit de même les autres tasses. Lorsqu'avec le moulinet on veut bien faire mousser le chocolat, il faut que, par proportion à la quantité que vous en avez, la masse soit de telle hauteur, que, sans toucher au fond de la chocolatière, dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entièrement noyée dans le chocolat; car si la partie supérieure du moulinet excédait la hauteur de la liqueur, la mousse ne se ferait qu'imparfaitement.

Le chocolat au lait se fait de la même manière; au lieu d'eau, vous vous servez de lait, que vous faites bouillir. Prenez garde qu'il ne tourne.

Thé, bavaroise et citronnelle.

Vous mettez infuser chaudement pendant un quart-d'heure deux pincées de thé dans une chopine d'eau bouillante. Le thé se prend avec du sucre en pain; et lorsqu'on le prend avec du sirop de capillaire, on appelle cette boisson bavaroise : quelquefois l'on met infuser avec le thé deux tranches de citron, que l'on nomme citronnelle. On fait encore du thé au lait de la même manière.

Manière de clarifier le sucre.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main et de l'eau suivant ce que vous voulez mettre de sucre; faites

bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair et bien écumé; tirez-le du feu et le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis : vous en ferez après l'usage qu'il vous plaira.

Différentes cuissons du sucre.

Chaque cuisson de sucre a son usage, suivant l'emploi que l'on en veut faire ; elles se suivent toutes à mesure qu'il continue à bouillir. Après l'avoir fait clarifier, vous le remettez sur le feu pour le faire bouillir.

Vous connaissez qu'il est au *petit lissé*, qui est sa première cuisson, en trempant un doigt dedans, l'appuyant contre un autre, et les ouvrant tous les deux, s'il se fait un petit fil qui se casse et se retire en goutte sur les doigts.

La seconde, qui est le *grand lissé*, a un bouillon de plus; le fil ne se casse pas si facilement et s'étend plus long dans les doigts.

La troisième, qui est le *petit perlé*, a un bouillon de plus, et se connaît en faisant la même opération, si le fil ne se casse pas.

La quatrième, qui est le *grand perlé*, se connaît en ce que le sucre, en bouillant, forme des perles rondes et élevées.

La cinquième est la *petite et grande queue de cochon*, qui se connaît en lui faisant faire un bouillon de plus : prenant du sucre avec l'écumoire, le laissant tomber, il forme la queue de cochon; s'il tombe gros, c'est la grande queue de cochon.

La sixième cuisson, c'est le *soufflé*, que vous connaissez en continuant de le faire bouillir; en trempant l'écumoire dans le sucre, puis soufflant à travers les trous, il en sort des étincelles de sucre ou des espèces de petites bouteilles.

La septième, qui est la *petite et grande plume*, se connaît de la même façon que la précédente, à la différence que les espèces de petites bouteilles doivent être plus fortes; et pour la grande plume, vous trempez l'écumoire dans le sucre d'un revers de main : il en doit sortir des étincelles longues qui se tiennent ensemble en s'élevant en l'air.

La huitième, qui est le *petit et gros poulet*, se connaît en lui faisant faire quelques bouillons de plus. Vous mettez de l'eau fraîche auprès de vous, vous y trempez deux doigts en prenant promptement du sucre avec, et les remettez promptement dans de l'eau; le sucre que vous avez pris, vous le roulez dans les doigts : il doit se ramasser comme une pâte

pour en faire une petite boule, qui reste molle quand elle est refroidie : pour le gros poulet, elle doit être plus ferme.

La neuvième cuisson est le *cassé ;* elle se connaît de la même façon que le gros poulet, à cette différence que la petite boule que vous avez étant rafraîchie dans l'eau, il faut qu'elle se casse en la pressant dans les doigts.

La dixième, qui est le *caramel,* est peu différente de celle du cassé. Il y a le caramel foncé qui se fait différemment ; il faut seulement mettre du sucre avec de l'eau et le faire bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'il soit au degré de couleur que vous le voulez.

Quand on a manqué le degré des cuissons que l'on veut faire, l'on remet un peu d'eau dans le sucre, et on le fait revenir à son point en la faisant bouillir.

DES COMPOTES.

Compote de pommes à la portugaise.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec une videlle de fer-blanc ou avec un couteau; arrangez-les ensuite dans une tourtière ou sur un plat d'argent; mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre et un peu dans le fond de la tourtière; mettez-les cuire au four ou sous un four de campagne, feu-dessus et dessous; servez-les chaudes avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compote de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, et les arrangez dans une poêle, la pelure dessus; mettez-y environ un quarteron de sucre, et de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire : quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

La cuisson faite et le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par-dessus : servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote de pommes.

Les pommes qui ne sont pas des reinettes n'ont pas tant de consistance pour la cuisson ; c'est ce qui fait qu'il ne faut pas les peler. Coupez-les par moitié, ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits ; faites-les cuire avec

un verre d'eau et un peu plus d'un demi-quarteron de sucre. Quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier; faites réduire le sirop et le versez dessus.

Compote de pommes farcies.

On a des pommes de reinette qu'on laisse entières, pelées et vidées avec un petit couteau sans les casser; on les fait cuire dans un sucre à la grande plume; finies et dressées dans le compotier, on les remplit de confitures, et l'on fait réduire le sirop de leur cuisson jusqu'à ce qu'il soit en gelée; on les met refroidir sur une assiette, ensuite on fait un peu chauffer l'assiette seulement pour la détacher, et on la met sur les pommes.

Compote de pommes en gelée.

On fait cuire des pommes comme les précédentes; dressées dans le compotier sans y mettre de confitures, on les couvre avec une gelée faite de cette façon : on fait cuire des pommes coupées par morceaux, dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; passées au tamis, on y met du sucre clarifié, et on les fait bouillir jusqu'à ce que cette gelée tombe en nappe en la versant de l'écumoire.

Compote de poires de messire-jean.

Prenez des poires entières que vous pelez si vous voulez : elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez-en les culs et rognez les bouts des queues; mettez-les dans un petit pot de terre : il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage. Si le pot est grand et qu'il y ait beaucoup de poires, mettez-y un petit morceau de cannelle : faites-les cuire devant le feu. Quand elles sont cuites et que le sirop n'est point clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon-chrétien, de doyenné et autres.

Faites blanchir vos poires tout entières avec leur peau dans l'eau bouillante; quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pèlerez après entières ou par moitié, et les mettrez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches. Quand elles seront

cuites et d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

Compote de poires de rousselet et de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

Compote grillée de poires.

Prenez des poires à cuire, de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée; ayez soin de les retourner également à mesure qu'elles brillent, jusqu'à ce que la peau s'enlève en les frottant dans l'eau. Lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les couperez par moitié et en ôterez les pepins; relavez-les encore dans plusieurs eaux, et les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre; couvrez le pot et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts; faites réduire le sirop, et les servez chaudes si vous voulez.

Compote de poires à la bonne femme.

Prenez des poires à cuire, que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre; faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, et à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge. Quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très peu: servez sur les poires.

Compote de fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; il faut avoir soin de le bien écumer; ensuite vous avez de belles fraises point trop mûres, épluchées, lavées et bien égouttées; mettez-les dans le sirop, et les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le sirop; faites-leur faire un bouillon, et les retirez promptement si elles ne restent point entières.

Compote de groseilles.

Faites un sirop bien fort comme le précédent; ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées et égouttées: vous y laisserez la grappe si vous voulez; mettez-les dans le sirop

pour leur faire faire trois grands bouillons couverts, descendez-les du feu, et les écumez avant de les dresser dans le compotier.

Compote de framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle de fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

Compote de verjus à la bourgeoise.

Otez les pepins de votre verjus, et le mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre et un verre d'eau; faite-les bouillir à petit feu. Quand il sera bien vert et le sirop réduit, dressez-le dans le compotier, et servez froid.

Compote de cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, et les mettez dans une poêle avec un demi-verre d'eau et un quarteron de sucre; mettez-les sur le feu, faites-leur faire deux ou trois bouillons couverts; arrangez-les ensuite dans un compotier, la queue en haut, mettez proprement votre sirop par-dessus, et les servez froides.

Compote d'abricots à la portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs, fendez-les par moitié et en ôtez les noyaux; mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus, et les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits en dessous et qu'il ne reste presque point de sirop. Après vous les ôtez du feu et jetez du sucre par-dessus; couvrez-les avec un couvercle de tourtière et du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits et d'une belle couleur glacée; dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'abricots mûrs entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante : quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, et les mettez dans de l'eau fraîche; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poêle, mettez-y vos abricots faire deux ou trois bouillons, et écumez-les bien et les retirez après pour les arranger dans un compotier; mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de reines-claudes, mirabelles et autres.

Faites bouillir de l'eau, et y jetez vos prunes pour les faire blanchir : quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, et les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié ou non, et après sur un petit feu pour qu'elles deviennent bien vertes, et servez froid.

Compote de prunes à la bonne femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, et ayez soin de l'écumer : quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres ; faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites ; ôtez l'écume et les dressez dans le compotier. Si le sirop est trop long, faites-le réduire avant de le verser sur les prunes.

Compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par moitié ; après avoir ôté le noyau, vous les mettrez un moment à l'eau bouillante, et les ôterez aussitôt que vous pourrez ôter la peau ; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, et ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, et ferez réduire le sirop, s'il était trop long, avant de le dresser sur les pêches.

Compote de pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres, que vous laissez entières, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également, en les retournant à mesure ; jetez-les dans l'eau fraîche. Quand vous aurez ôté toute la peau et lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre et un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts : vous les dresserez dans le compotier et le sirop par-dessus.

Compote de pêches à la portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus et dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtière, et les faites cuire à petit feu dessus et dessous. Quand elles sont cuites et bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les pro-

prement, ôtez-en les noyaux, et les coupez en tranches pour les arranger dans le compotier que vous devez servir, en mettant du sucre fin dessous et par-dessus les pêches.

Compote de citrons ou d'oranges.

Il faut les couper par petits morceaux, et les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts; vous les retirez avec une écumoire, et les mettez dans de l'eau fraîche; vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau et un quarteron de sucre; vous mettez vos fruits mijoter tout doucement dans ce sirop pendant une demi-heure, et servez froid.

Compote de coings.

Prenez trois gros coings : s'ils sont petits vous en prendrez davantage; mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts; vous les mettez après dans de l'eau froide, et les coupez en quatre. Lorsque vous aurez ôté les cœurs et pelé proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau; faites bouillir et écumer, et mettez-y les coings pour achever de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

Compote de raisin.

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort, mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé, et dont vous aurez fait sortir les pepins; faites-lui faire deux ou trois bouillons, et dressez dans le compotier. S'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans la cendre, de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette : quand ils seront pelés, mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites-les frémir sur un petit feu environ un demi quart-d'heure. Avant que de les servir, vous y presserez un petit jus de citron, et en servant vous les saupoudrez de sucre fin.

DES CONFITURES.

Marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux,

pour une livre de fruit, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant; ensuite faites les cuire au gros poulet, que vous connaîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre; puis la retirant, soufflez dessus. Si vous voyez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson; alors vous y mettrez vos abricots, et les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts : c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

Autre marmelade d'abricots.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, et les mettez à mesure dans un chaudron bien propre; cassez les noyaux, ôtez-en la peau et les coupez très fin pour les mettre aussi avec les abricots; pilez quatre livre et demie de sucre pour le mettre aussi avec les abricots; mettez votre chaudron sur un feu clair, et remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond. Lorsque la cuisson des abricots est avancée, vous descendez de temps en temps le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance, en prenant de cette marmelade dans les doigts, et les appuyant l'un contre l'autre; vous la mettez ensuite dans les pots.

Gelée de groseilles.

Voir cet article au chap. XVI.

Gelée de pommes.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué ci-devant; vous prendrez des groseilles que vous mettrez dans la poêle, et les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux; vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis. Vous mesurerez votre jus de groseilles, et vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poêle bien propre, que vous ferez cuire au café comme le précédent; vous y mettrez votre jus de groseilles faire deux bouillons couverts, vous l'écumerez bien et mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

Gelée de pommes rouges.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau; vous la passerez après dans un linge blanc,

vous la presserez un peu, et vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre. La cuisson est la même que celle des groseilles : vous connaîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poêle, que vous retirerez ; et si en la levant et la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perles, cela marque qu'elle est assez cuite : vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Cette gelée se fait comme la précédente, en y mettant de la cochenille pour la rendre rouge.

Gelée de coings.

On les prend presque mûrs, on ôte la peau et les cœurs, et l'on coupe la chair par morceaux pour la faire bouillir dans de l'eau ; on passe au tamis, et on la finit comme celle de groseilles.

Gelée blanche de poires.

Elle se fait comme celle de pommes.

Gelée rouge de poires.

Elle se fait comme celle de pommes, à cette différence, que l'on fait cuire les poires avec du vin rouge en place d'eau, et que l'on y met de la cochenille.

Marmelade de pommes.

Voir cet article au chap. XIV des entremets de fruits.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade ; passez-les dans un tamis, remettez sur le feu ce que vous aurez passé, et les faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la pesez, et mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade ; mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-setier d'eau, et faites-le bouillir et bien écumer. Vous connaîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et après dans la même eau. Si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettrez votre marmelade pour la délayer avec le sucre, en les remuant ensemble sur le feu, seulement jusqu'à ce qu'elle frémisse : mettez-la dans les pots quand elle est froide, et jetez un peu de sucre fin dessus.

Confitures de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme

perdrigons, reines-claudes, mirabelles ou autres sortes; faites-les blanchir. Quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, et les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes; vous les mettrez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, et vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède. Tous les jours, soir et matin, pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, vous ferez bouillir votre sucre, que vous écumerez toutes les fois, et remettrez vos prunes dans votre vase et votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiède. Il faut que vos reines-claudes soient vertes et les autres prunes de leur couleur. A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la dernière cuisson, vous le ferez assez cuire, en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser; alors vous le jetterez tout bouillant sur vos prunes.

Confitures d'abricots entiers, ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers, ou par moitié, se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures de poires de rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres dessous, la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos; ôtez-en la peau, et n'en prenez que la chair, que vous passerez dans un tamis; mettez-la sur le feu, et la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher à la poêle; ensuite vous la pesez, et mettez autant de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau : faites bouillir et écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant, il s'élève de longues étincelles qui se tiennent ensemble; mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu. Quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, et quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Confitures de verjus entier.

Pour une livre de fruit, une livre de sucre en poudre. Met-

tez le tout dans une poêle, et le faites cuire sur un bon feu; faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts; et si votre verjus n'est pas bien vert, il faut laisser cuire à petits bouillons jusqu'à ce qu'il le soit, et le mettez tout de suite dans les pots.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûrs dont vous aurez ôté la grappe : lorsqu'ils sont prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, et les couvrez pour les faire reverdir. Laissez-les dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide. Retirez-les pour les passer au tamis et en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Sur une livre, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; vous y mettez la marmelade pour la bien délayer avec le sucre : remettez-la sur le feu, seulement pour faire chauffer, en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; alors vous la mettrez dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos; qu'il ne soit pas tout-à-fait assez mûr; ôtez-en la grappe, et le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir. Lorsque le verjus commence à pâlir, et qu'il a monté sur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche, et le descendez du feu. Couvrez-le jusqu'à ce qu'il redevienne vert; et au cas qu'il ne le devienne point assez, vous le laissez dans la même eau, que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le soit suffisamment : après, vous l'égouttez et le passez au travers d'un tamis, en le pressant à force avec une cuillère de bois. Pesez cette marmelade, pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, et l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble, sans cependant beaucoup de résistance : vous la mettrez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Gelée de muscat et verjus.

La gelée de muscat et de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la bourgeoise : vous n'avez qu'à vous y conformer.

Marmelade de fraises.

Epluchez et lavez une demi-livre de fraises ; faites-les égoutter, et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade. Mettez sur le feu une livre de sucre, avec un verre d'eau, et faites-le bouillir et bien écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant, il en sorte de longues étincelles. Mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, et la mettez dans des pots : vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises. Quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises, et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle, ensuite vous la mettrez dans le sucre, et lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours ; vous la mettrez après dans vos pots.

Marmelade de cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises ; ensuite vous y mettrez quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux et les queues. Remuez-les avec le sucre, et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop se colle dans vos doigts : ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'oranger.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poêle, avec un demi-setier d'eau, et faites-le bouillir et bien écumer : après, vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, et la secouant sur le sucre, en soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Vous y mettrez ensuite votre fleur d'oranger préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleur d'oranger épluchée, et faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau. Descendez cette eau du feu, et y jetez une petite pincée d'alun. Mettez d'autre eau sur le feu, et quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron,

et y mettez votre fleur d'oranger, que vous retirez avec l'écumoire, en laissant égoutter : faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts. Après, vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron ; vous presserez la fleur d'oranger dans un linge pour en faire sortir l'eau, et la pilerez dans un mortier pour la mettre en marmelade. Mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très petit feu, sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémisse : dressez dans les pots, et jetez par-dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches ; qu'elles ne soient pas trop mûres. Après avoir ôté le noyau, vous les coupez en petits morceaux ; ensuite vous ferez cette marmelade comme celle des abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre et demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires ; ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette sorte : ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, et la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la au tamis, et la pressez fort jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les peaux. Remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis, et le faites bouillir, en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir : mettez après dans les pots.

Marmelade de coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos, et faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids ; coupez-les en quatre pour en ôter les cœurs et les peaux. Ecrasez-les et les passez dans un tamis ; mettez ce que vous avez passé sur le feu, et le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse. Pesez-la, et mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade ; faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez ci-devant ; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre,

pour les délayer ensemble sur le feu : vous la retirerez quand elle commencera à frémir, pour la mettre dans les pots.

Confitures de campagne.

Prenez du vin doux appelé moût, rouge ou blanc, suivant la quantité de confitures que vous voulez faire. Mettez-le dans une chaudière, et le faites bouillir sur un feu toujours clair ; faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, et qu'il puisse être de garde. Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings, que vous ferez cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli; vous le pèlerez ensuite, vous le mettrez dans votre sirop de vin doux, et le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit : vous aurez soin de le bien écumer. Vous connaîtrez sa cuisson en mettant du sirop sur une assiette; si vous le voyez demeurer en rubis, et qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture : vous la mettrez dans les pots, et la couvrirez quand elle sera froide.

Confitures au cidre.

Vous prendrez du cidre de poiré fait sans eau pour faire cette confiture : celui de pommes n'est pas assez doux. Vous le faites réduire aux deux tiers avant d'y mettre votre fruit; vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles de vin doux.

Confitures au miel.

Choisissez le plus beau miel que vous pourrez avoir et vous en servez en mettant la même dose qu'au sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre se peuvent faire au miel.

Manière de clarifier le miel.

Mettez-le dans une poêle sur un fourneau : quand il bout, il faut le bien écumer; c'est un des principaux points pour sa beauté. Vous connaîtrez sa cuisson en mettant dessus un œuf de poule : s'il enfonce, la cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, et vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits de la même façon que vous faites pour le sucre. Faites attention que le miel est sujet à brûler; qu'il faut le faire cuire à petit feu et avoir soin de le remuer souvent.

DU RAISINET.

Prenez la quantité de raisin que vous jugerez à propos; vous l'égrainerez et le presserez à mesure dans le chaudron où vous devrez le faire cuire. Mettez-le sur un feu clair, et à mesure qu'il bout, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-le réduire au tiers, et vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'il s'épaissit. Remuez-le souvent avec une spatule de bois à mesure qu'il devient épais, de crainte qu'il ne brûle; vous le retirerez ensuite pour le passer au travers d'un linge blanc, en le pressant fort avec les mains. Cela fait, remettez-le sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons, en le tournant continuellement jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance : vous le retirerez du feu pour le mettre tout de suite dans des terrines. Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots : il faut les laisser découverts cinq ou six jours, et ensuite vous les couvrirez de papier. Vous visiterez de temps en temps votre raisinet; si le papier se moisit, vous l'ôterez et en remettrez d'autre. Vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée : alors il ne se gâte plus s'il est bien cuit; sinon, on le fait recuire un peu, pour ensuite le couvrir à forfait. On peut mettre avec le raisin des poires pelées et coupées par petits morceaux, ou des coings coupés de même, qu'il faut préalablement faire cuire à moitié.

DES SIROPS.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées, que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un demi-setier d'eau bouillante; mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau : couvrez-les et les mettez sur la cendre chaude pendant deux heures. Ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge, que vous pressez fort pour faire sortir l'eau : cette quantité de violette doit vous rendre près d'une pinte. Si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres et demie de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; faites-le bouillir et écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant dans l'eau, le sucre qui tient après vos doigts se casse net; alors vous y versez votre eau de violette : ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas. Quand ils seront bien in-

corporés ensemble, mettez le sirop dans une terrine, couvrez la terrine et la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours : vous entretiendrez une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop forte. Vous connaîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, et les détachant l'un de l'autre ; s'il se forme un fil qui ne se rompe pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

Sirop de cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres et bien saines, ôtez les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau ; faites-leur faire huit ou dix bouillons, et les passez au tamis. Mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau ; faites-le bouillir et bien écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, la secouant sur le sucre, et soufflant après au travers des trous, il en sorte des étincelles de sucre; vous y mettrez tout de suite le jus de cerises ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient pris la consistance d'un sirop.

Sirop d'abricots.

Suivant le temps que vous voulez garder le sirop, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit. Pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, et en ôtez les noyaux. Après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux ; coupez aussi les abricots en petits morceaux ; mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, et le faites cuire comme le précédent sirop de cerises. Mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt que vous appuyez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant, qui se soutienne un peu sans se rompre ; alors vous les passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon : après avoir coupé les abricots et les noyaux, comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade. Mettez-les dans un tamis pour en passer tout le jus en l'exprimant fort. Laissez-le reposer et le passez dans une serviette ; vous mettrez ensuite ce jus dans le sucre pour le faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

Sirop de mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau; faites-leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, et les passez dans un tamis : laissez-les reposer, et les passez une seconde fois dans un tamis serré. Prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau; faites-le bouillir et écumer : continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre, et les retrempant dans l'eau fraîche, le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net. Mettez-y votre eau de mûres, et faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre: ayez attention qu'elle ne bouille point. Vous la verserez après dans une terrine bien couverte, et la mettrez sur la cendre chaude pendant trois jours : vous entretiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pourrez, sans être brûlante. Vous connaîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément. Vous le mettrez dans des bouteilles, et ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de cassonade, que vous mettrez sur le feu avec un demi-setier d'eau : faites bouillir et écumer. Continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade, la secouant dessus, et soufflant au travers des trous, il en sorte du sucre qui s'envole comme des étincelles. Mettez-y du verjus préparé de cette façon : prenez deux livres de verjus bien vert et gros, ôtez-en les grappes et le pilez : exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré. Laissez-le reposer et le tirez au clair. Mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort; ce que vous connaîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de coings.

Prenez une douzaine de coings très mûrs, ôtez en les cœurs et les peaux; pilez la chair, et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras; par ce moyen vous en tirerez tout le jus. Laissez reposer le jus, et le tirez au clair. Sur un demi-setier, vous prendrez une livre de cassonade, que vous

ferez cuire de la même façon que celle de sirop de verjus. Quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

Sirop de guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le sirop de verjus; ensuite vous y mettrez une eau de guimauve faite de cette façon: faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve hachée. Après les avoir ratissées et lavées, laissez-les bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts; ensuite vous les mettrez dans un torchon pour les tordre à force de bras. Laissez reposer l'eau et la tirez au clair; prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort comme les précédens.

Sirop de pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les par tranches le plus minces que vous pourrez et les faites cuire avec un demi-setier d'eau. Quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort, afin d'en exprimer tout le jus; laissez reposer ce jus et le tirez au clair. Sur un demi-setier, vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le sirop de cerises. Quand il sera au point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que, prenant du sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Sirop de capillaire.

Prenez une once de feuilles de capillaire et la mettez dans une chopine d'eau bouillante; retirez-la dans le moment pour la mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude et la passez dans un tamis: ensuite vous la mettrez dans un sucre préparé de cette façon: mettez une livre de sucre dans une poêle avec un bon verre d'eau; faites-le bouillir et écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et les retrempant promptement à l'eau fraîche, le sucre qui reste à vos doigts se casse net. Mettez-y votre eau de capillaire sans la faire

bouillir ; vous les ôterez aussitôt qu'ils seront mêlés ensemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez et mettez sur de la cendre chaude ; vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlante pendant trois jours. Vous connaîtrez que le sirop sera fait lorsqu'en prenant de ce sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément. Vous le mettrez dans des bouteilles, et ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée. Sur une demi-livre d'amandes douces, vous mettrez deux onces de graines des quatre-semences froides, et une demi-once d'amandes amères. Mettez les amandes amères dans de l'eau bouillante et les retirez du feu : vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, et, à mesure que vous ôterez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche. Faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec des semences froides ; pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient bien fines, et, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau ; ensuite vous les délayez dans un bon demi-setier d'eau tiède. Mettez-les sur la cendre chaude, et faites infuser pendant trois heures ; passez-les dans une serviette ouvrée en les bourrant avec une cuillère de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes ; ensuite vous prenez une livre de sucre, que vous faites cuire comme celui du sirop de capillaire, et le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Pâte d'amande pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous émondrez en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude ; vous ôterez la peau de dessus, et après vous les ferez bien piler en y mettant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilée ; vous ferez une pâte du tout. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf, que vous delayerez dans trois demi-setiers d'eau, et que vous passerez dans une serviette.

DES CONSERVES.

Conserve de violettes.

Prenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double et la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse. Ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau; faites bouillir et écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans, et la secouant d'un revers de main, il s'élève en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble. Vous l'ôtez du feu, et, quand il sera à demi froid, vous y mettrez de la violette préparée de cette façon : prenez deux onces de violettes épluchées, que vous pilez très fin dans un petit mortier; délayez-les bien avec le sucre, en les remuant promptement avec une cuillère de bois ou une spatule, sans les remettre au feu, et les versez tout de suite dans le moule de papier. Quand elle sera presque froide, vous passerez le couteau par-dessus en marquant des façons en carré ou en long, et quand elle sera tout-à-fait froide, vous n'aurez plus qu'à la rompre pour vous en servir.

Conserve de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grappes et les mettez sur le feu avec un verre d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau; passez-les dans un tamis en les pressant fort, afin qu'il n'en reste plus que les peaux. Mettez sur le feu tout ce que vous aurez passé, et faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse. Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites bouillir et écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, et les remettant dans de l'eau, le sucre qui reste à vos doigts se casse net. Otez-le du feu et y mettez votre marmelade de groseilles; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyiez qu'il se forme une petite glace dessus; dressez-la dans un moule de papier, comme celle de violettes.

Conserve de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, et y mettez de la framboise préparée de cette façon : écrasez et passez au tamis une livre de framboises

rouges, le tout épluché, et mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poêle sur le feu pour le faire dessécher : vous la mettrez après dans le sucre, et finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles. Prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu pour leur faire rendre leur eau ; ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il n'y reste plus que les peaux. Mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher, et finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'oranger.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un grand verre d'eau ; faites bouillir et écumer ; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre ; ensuite vous l'ôtez du feu et y mettez de la fleur d'oranger préparée de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleur d'oranger bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau, et les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron. Mettez-les dans le sucre et les remuez sans être sur le feu, jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poêle : alors vous versez la conserve tout de suite dans le moule de papier, comme les précédentes.

Conserve d'abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes. Quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots, suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux et les peaux ; coupez-les par morceaux et faites cuire avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée et épaisse ; mettez-la dans le sucre, et finissez la conserve comme celle de groseilles.

Conserve de pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conserve de verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes. Quand il sera à son point de cuisson, vous l'ôterez du feu et le remuerez environ deux minutes; ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette facon : prenez une livre de verjus mûr et ôtez-en la grappe; mettez-le sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, et le mettez dans un tamis pour le presser fort, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les peaux et les pepins. Remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher, afin qu'elle soit bien épaisse; vous la mettez dans le sucre et les remuez bien ensemble, jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle : versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

Conserve de guimauve.

Coupez en très petits morceaux environ une livre de guimauve, après l'avoir ratissée et lavée; faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la dans un tamis en la pressant fort; remettez sur le feu ce que vous avez passé; remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles, mettez-y de la marmelade, et la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle; versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conserve de raisin.

Ordinairement, pour toutes sortes de confitures de raisin, l'on prend du muscat, parce qu'il est le meilleur. Prenez une livre et demie de raisin, ôtez-en la grappe, et le mettez sur le feu pour le faire crever, ensuite vous le passez à force dans un tamis, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les peaux et les pepins. Mettez tout ce que vous avez passé sur le feu et le faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse. Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles : quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade, et la finissez de même.

Conserve d'orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau; faites-le bouillir sans l'écu-

mer, jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant au travers des trous, il en sorte de grandes étincelles de sucre: ôtez-le du feu. Quand il sera à moitié froid, vous aurez toute prête l'écorce d'une orange douce et râpée très fin, que vous mettrez dedans, et la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir: vous verserez la conserve dans le moule.

Les *conserves de citrons et de bigarades* se font de même.

Conserve de café.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites bouillir et écumez. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Otez-le du feu, et le laissez un peu refroidir. Mettez-y une once de café moulu, et les remuez ensemble. Quand ils seront bien mêlés, vous verserez votre conserve dans le moule.

Conserve de chocolat.

La *conserve de chocolat* se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat râpé très fin pour une livre de sucre.

Pralines.

Mettez dans un poêlon une livre d'amandes douces bien mondées avec une livre de sucre et quelques cuillerées d'eau; faites chauffer le tout sur un feu ardent; retirez votre poêlon du feu et remuez bien avec une spatule; ôtez une partie du sucre et remettez le reste sur le feu en remuant toujours. Quand les amandes auront repris le sucre, ajoutez-en d'autres, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elles en soient bien couvertes.

Fleur d'oranger pralinée.

Mettez dans l'eau une livre de fleur d'oranger mondée, et la laissez ensuite égoutter. Faites-la bouillir dans du sucre clarifié, passez-la au tamis pour la mettre dans du sucre en poudre et la faire sécher en la frottant avec les mains; après l'avoir de nouveau passée au tamis, mettez-la à l'étuve, puis dans un bocal fermé hermétiquement.

DES CLAREQUETS.

Clarequets de groseilles.

On prend du jus de groseilles tiré au clair, et on le fait bouillir avec du sucre cuit au café comme ci-devant; réduit en gelée, on le met dans des moules à clarequets. *Ceux de fram-*

boises se font de la même façon : il faut une demi-livre de sucre pour une chopine de jus.

Clarequets de verjus.

On prend du jus de verjus presque mûr, avec autant de jus de pommes, que l'on met dans du sucre ou café ; on fait chauffer sans bouillir. On met cette gelée dans les moules : il faut deux livres de sucre pour une chopine de jus. Les *clarequets de muscat* se font de la même facon.

Clarequets de prunes.

On fait cuire des prunes avec un peu d'eau ; passées au tamis, on en prend le jus clair que l'on fait bouillir avec du sucre au café, jusqu'à ce qu'il soit en gelée. On le met prendre dans les moules ou dans les gobelets : il faut autant de sucre que de jus.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE ET RATAFIAS.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes ; vous les mettrez ensuite sur le feu avec le sirop. Quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie, et leur ferez faire un bouillon : vous les retirerez et les mettrez dans des bouteilles. Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte pour cent ; et quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut retirer votre poêle de dessus le feu, parce qu'il y prendrait : alors il faudrait avoir un torchon blanc, le mouiller et en couvrir votre poêle, et le feu s'éteindrait ; mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, et cassez les noyaux pour en tirer les amandes, que vous pelez et concassez. Mettez-les dans une cruche avec les abricots, deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très peu de macis. Bouchez bien la cruche, et laissez infuser quinze jours ou trois semaines : ayez soin de remuer souvent la cruche ; après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles espèces qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Ratafia de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux; mettez-y un peu de framboises et écrasez le tout ensemble; mettez-les ensuite dans une cruche bien propre, et les laissez quatre ou cinq jours. Vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût et une belle couleur : alors vous passerez bien le marc pour en tirer tout le jus. Il faut ensuite mesurer le jus, et sur trois pintes en mettre deux d'eau-de-vie. Pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, avec un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle. Il faut le remuer tous les jours pendant sept ou huit jours; après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, et ensuite à la cave.

Cerises à l'eau-de-vie.

Sur une pinte d'eau-de-vie vous mettrez une chopine de jus de framboises et de mûres, que vous aurez écrasées et passées au tamis pour en tirer le jus. Mettez avec ce jus et l'eau-de-vie une livre et demie de sucre. Quand il sera fondu, ayez de belles cerises claires et mûres à propos; coupez les queues à la moitié, et les rangez dans des bouteilles. Versez dessus l'eau-de-vie, et mêlez avec le sucre : il faut qu'il y en ait assez pour qu'elles trempent. Bouchez les bouteilles, et vous vous en servirez au besoin : en hiver, l'on peut s'en servir pour glacer au blanc, en les trempant dans du sucre mêlé avec un peu de blanc d'œuf, pour mettre au caramel.

Ratafia de fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues et les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mûres, que vous

mettrez après, si vous ne les avez pas dans le même temps; écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus, et les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilées. Laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours; ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quart de sucre par pinte de ratafia, un bâton de cannelle. Laissez infuser pendant deux mois; ensuite vous retirez le ratafia au clair, et le mettez dans des bouteilles.

Vin de cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles, que vous écrasez bien ensemble. Pilez les deux tiers des noyaux que vous mêlez ensemble, et mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus. Il faut que le baril soit plein, et vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne et du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, et cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir. Il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises; ensuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, et deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vespétro.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris; mettez-y deux pintes de bonne eau-de-vie, et y ajoutez les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier, savoir : deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis; ajoutez-y le jus de deux citrons, avec les zestes des écorces, une livre de sucre. Laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, en ayant soin de la remuer de temps en temps pour faire fondre le sucre; ensuite vous passez la liqueur, pour la rendre claire, par le coton ou le papier gris, et la mettez dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher.

Ratafia de noyaux et de graines.

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots : on choisit les plus beaux et les meilleurs. L'on peut se servir des autres faute des premiers. Vous

les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle, pendant huit jours; vous le passez ensuite à la chausse, afin qu'il soit bien clair, et le mettez après dans des bouteilles. *Tous les ratafias* de graines et autres noyaux se font de la même façon.

Ratafia de fleurs d'oranger.

Prenez une livre de fleurs d'oranger épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre; mettez-les infuser trois semaines ou un mois, et ensuite passez-les à la chausse comme les autres.

Autre ratafia de fleurs d'oranger.

Mettez dans une cruche bien bouchée trois quarterons de fleurs d'oranger, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre. Mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau, que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures; ensuite vous l'ôtez du feu, et laissez refroidir dans la bouteille avant de passer au clair.

Ratafia de coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez, après en avoir ôté les pepins et la pelure; pressez-les bien dans un torchon neuf; mesurez le jus que vous en tirerez. Mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, et un quarteron de sucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre et macis, le tout modérément: vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours. Bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia, pour qu'il ne prenne point l'évent; il faut ensuite le passer à la chausse bien clair, et le mettre dans des bouteilles très propres. Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave: plus il sera vieux, meilleur il sera.

Ratafia d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé et clair: ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau; vous y mettez trois onces d'anis, et l'ôtez du feu sans qu'il bouille: laissez-le infuser un quart d'heure, et le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie. Remuez le tout ensemble

avant que de le mettre dans une cruche; bouchez bien la cruche, et la mettez au soleil : laissez infuser le ratafia pendant trois semaines. Avant de le mettre dans des bouteilles, vous le passerez dans une serviette, ou une chausse, si vous en avez une.

Ratafia de genièvre.

Pour faire trois pintes de ratafia de genièvre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genièvre, une livre et demie de sucre, que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau, jusqu'à ce qu'il soit bien écumé et clair. Bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit chaud, environ cinq semaines avant que de la passer à la chausse ou dans une serviette. Quand il est bien clair, vous le mettez dans des bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est stomacal et bon quand il est gardé long-temps.

Ratafia de bigarades et de citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez; il se fait de la même façon. Prenez huit bigarades ou huit citrons, et pelez-les légèrement sans anticiper sur le blanc; coupez cette pelure en petits zestes, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, et les faites infuser ensemble trois semaines; ensuite vous mettrez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; faites-les bouillir ensemble et bien écumer. Mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie, et les laissez encore infuser douze ou quinze jours : après vous les passerez pour mettre dans des bouteilles. La bonté de ce ratafia est d'être gardé plusieurs années.

Ratafia de noix.

Lorsque les noix sont formées, vous en prenez une douzaine entières; fendez-les par moitié, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau de-vie : bouchez bien la cruche, et la tenez dans un endroit frais pendant six semaines. Il faut avoir attention de remuer de temps en temps cette cruche; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau : faites bouillir et écumer. Après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un petit morceau de cannelle et une pincée de coriandre : laissez encore infuser environ un mois, et vous le retirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Eau de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises et de mûres.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante. Pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau : vous écraserez votre fruit et le délaicrez avec l'eau. Passez-le dans un linge blanc, et y mettez ensuite un peu de sucre ; vous le passerez après à la chausse. Pour que votre eau soit bien claire, vous la tiendrez au frais jusqu'au moment où vous la servirez.

DES GLACES.

En hiver vous vous servez de sirops d'hiver, et en été vous prenez des eaux d'été, comme il est dit à l'article précédent. Vous mettez de ces eaux dans des moules à glaces ; et à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de temps en temps. Quand elles seront prises, vous les servirez dans des gobelets. Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant d'en avoir besoin.

CHAPITRE XIX ET DERNIER.

DES VINS.

Collage des vins.

Lorsque vous avez fait entrer dans votre cave une pièce de vin, il faut la coller quatre à cinq jours avant de la mettre en bouteilles, soit avec de la colle de poisson, soit avec des blancs d'œufs.

Pour faire cette opération, prenez deux ou trois blancs d'œufs frais que vous fouettez bien dans une chopine de vin. Enlevez la bonde de votre pièce, et, après y avoir introduit un bâton fendu en plusieurs lames, remuez-le circulairement, puis versez votre colle; remuez de nouveau en tous sens; remplissez la pièce en y remettant le vin que vous en avez ôté; frappez-la avec un bâton sur la partie supérieure, et replacez la bonde après avoir renouvelé la toile qui l'enveloppe.

Quant aux vins blancs, on les colle avec de la colle de poisson dissoute dans un litre de vin, et on procède de la même manière.

Service des vins à table.

Avant le potage, il est d'usage de servir de l'absinthe que l'on trempe d'eau avant pour la boire. Après le potage, on verse du Madère.

Lorsqu'on mange des huîtres, il faut servir des vins blancs, tels que Grave, Sauterne, Chably, Arbois, Château-Grillé, Meursault, etc.

Au premier service, servez des vins rouges de Bourgogne ou de Bordeaux dont les noms se trouvent dans la nomenclature ci-après.

Dans les tables bien ordonnées, on verse du Madère ou du rhum pour ce qu'on appelle le coup du milieu.

Au second service, servez également des vins rouges ou blancs de Bordeaux ou de Bourgogne, tels que Pomard, Clos-Vougeot, Saint-Peray, Jurançon, Lafitte, Côte-Rôtie, Hermitage, etc.

Au troisième service, les vins les plus en usage sont ceux de Champagne, Epernay, Aï, Sillery, etc., et de Bourgogne, tels que ceux de Nuits ou de Romanée. On termine par des vins de liqueur, tels que Malaga, Xérès, Madère, Tokay et muscat-Frontignan.

Nous terminons ce chapitre en donnant la nomenclature des vins qui figurent dans une cave bien approvisionnée.

Aï (Champagne).
Alicante (Espagne).
Arbois (Franche-Comté).
Beaugency (Orléanais).
Beaune (Bourgogne).
Bordeaux.
Cahors.
Calabre (Italie).
Canaries (Afrique).
Cap (Afrique).
Chablis (Champagne).
Chambertin (Bourgogne).
Champagne.
Chassagne (Bourgogne).
Château-Grillé.
Château-Margaux (Bordeaux).
Chypre (Grèce).
Clos-Vougeot (Bourgogne).
Côte-Rôtie (Dauphiné).
Côte-Saint-Jacques.
Coulange (Auvergne).
Epernay (Champagne).
Frontignan (Languedoc).
Grave (Bordeaux).
Grenache (Roussillon).
Hautbrion (Bordeaux).
Hermitage (Dauphiné).
Irancy (Bourgogne).
Joigny (Auxerre).

Jurançon (Béarn).
Lachaînette (Auxerre).
Lacryma-Christi (Italie).
Lafitte (Bordeaux).
Lunel (Languedoc).
Mâcon (Bourgogne).
Madère (Afrique).
Malaga (Espagne).
Malvoisie (Afrique).
Médoc (Bordeaux).
Mercurey (Bourgogne).
Meursault (*idem*).
Monte-Fiascone (Italie).
Monte-Pulciano (*idem*).
Montrachet (Bourgogne).
Nuits (*idem*).
Pomard (*idem*).
Porto (Portugal).
Pouilly (Bourgogue).
Romanée (*idem*).
Rota (Espagne).
Saint-Emilion (Bordeaux).
Saint-Georges (Bourgogne).
Saint-Julien (Bordeaux).
Saint-Perray.
Sauterne.
Schiras (Perse).
Sillery (Champagne).
Syracuse (Sicile).
Tavel (Languedoc).
Thorins (Bourgogne).
Tokai (Hongrie).
Tonnerre (Bourgogne).
Val-de-Peños (Espagne).
Verzy-Vernesay (Champagne).
Volnay (Bourgogne).
Vougeot (*idem*).
Xérès (Espagne).

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

CHAPITRE I.

DES POTAGES AU GRAS.

Pages.
Bouillon gras. 3
Potage au naturel. 5
au riz. ib.
au vermicelle. ib.
à la semoule. ib.
aux choux. 6
aux choux et au fromage. ib.
Purée de lentilles. ib.
de pois. ib.
Potage aux concombres. ib.
à la purée de marrons. 6
à la vierge. ib.
aux herbes. ib.
printanier. 8
Purée de racines. ib.
Potage aux croûtons et à la purée. ib.
aux nouilles. 9
aux nouilles à l'allemande. ib.
à la moelle. ib.
aux lazagnes. 10
à la julienne. ib.
aux œufs. ib.
aux huîtres. ib.
à la reine. ib.
au macaroni. 11
à la Condé. ib.
aux quenelles de pommes de terre. ib.
au sagou. ib.
au salep. ib.
Consommé. 12
Garbure aux ognons. ib.
aux marrons. ib.
à la béarnaise. ib.
à la Chantilly. 13
aux laitues. ib.
aux choux. ib.
au fromage. ib.
à la grimod. ib.
à la Villeroi. 14
Chapon au riz. ib.
Potage à la turque. ib.
à la raiette. ib.
à la purée de gibier. 15
aux rabioles. ib.
à la tortue. ib.
au chasseur. ib.
Jus à l'étouffade. 16
Pages.
Potage aux tomates. 16
à la purée d'oseille. ib.
à la fécule de pommes de terre. ib.
à l'orge perlé. 17
au gruau d'avoine. ib.

CHAPITRE II.

DES POTAGES AU MAIGRE.

Bouillon maigre. 17
Potage à l'ognon. 18
aux poireaux. ib.
aux choux. ib.
aux herbes. ib.
à la chicorée. ib.
aux choux-fleurs. ib.
au potiron. 19
au lait. ib.
au lait d'amandes. ib.
à la purée de pois. ib.
à la Monaco. ib.
à la Détiller. ib.
aux grenouilles. 20
à la provençale. ib.
aux concombres. ib.
au céleri. ib.
au poisson. ib.
aux huîtres. ib.
aux moules. 21
Panade. ib.
Riz au lait. ib.
Vermicelle au lait. ib.
Semoule au lait. ib.
Garbure de giromon. ib.
de potiron. ib.
Lait de poule. 22

CHAPITRE III.

DES SAUCES, RAGOUTS ET GARNITURES.

Fond de cuisson. 22
Jus. ib.
Sauce espagnole. 23
Velouté. ib.
Blond de veau. ib.
Coulis aux écrevisses. ib.
Roux. ib.
Roux blanc. 24
Gelée. ib.

	Pages.
Bouquet garni.	24
Beurre d'anchois.	ib.
d'écrevisses.	ib.
de Montpellier.	25
Vinaigre à l'estragon.	ib.
Kari.	26
Cornichons.	ib.
Culs d'artichauts.	ib.
Garnitures de tomates.	ib.
Verjus.	ib.
Blanc.	27
Vert d'épinards.	ib.
Beurre de piment.	ib.
Sauce blanche.	ib.
à la crême.	ib.
à la Béchamel.	ib.
Maître-d'hôtel froide.	28
liée.	ib.
Sauce aux câpres.	ib.
italienne.	ib.
romaine.	ib.
tomate.	ib.
provençale.	29
piquante.	ib.
poivrade.	ib.
au beurre et à l'ail.	ib.
au suprême.	ib.
brune.	ib.
à l'huile.	30
à la ravigote.	ib.
Rémolade.	ib.
Marinade cuite.	31
Beurre noir.	ib.
Sauce allemande.	ib.
hachée.	ib.
Robert.	ib.
aux échalotes.	ib.
Ravigote à l'huile.	32
Sauce aux groseilles à maquereau.	ib.
à la diable.	ib.
à la Durcelle.	ib.
au beurre.	ib.
aux huîtres	ib.
aux moules.	33
à la carpe.	ib.
génoise.	ib.
génevoise.	ib.
nivernaise.	34
aux olives farcies.	ib.
au homard.	ib.
bretonne.	ib.
Béchamel maigre.	ib.
bigarade.	35
hollandaise.	ib.
mire-pois.	ib.
à la Soubise.	ib.
pluche.	36
pluche maigre.	ib.
portugaise.	ib.
Sauce à la Grimod.	36
indienne.	ib.
au beurre d'anchois.	37
au beurre d'écrevisses.	ib.
au fumet de gibier.	ib.
à la d'Orléans.	ib.
à la matelotte.	ib.
au fenouil.	38
à l'aurore.	ib.
Glace de racines.	ib.
Empotage.	ib.
Essence de gibier.	ib.
de volaille.	ib.
de légumes.	ib.
Aspic.	39
Sauce espagnole travaillée.	40
Velouté travaillé.	ib.
maigre.	ib.
Vert de ravigote.	ib.
Jus maigre.	ib.
Purée d'ognons bruns.	41
de cardons.	ib.
de champignons.	ib.
de chicorée.	ib.
Garnitures de foies gras, crêtes et rognons de coq.	ib.
Garnitures au ragoût.	42
Poêlée.	ib.
Quenelles de volaille.	ib.
Farce cuite.	ib.
Pâte à frire.	ib.
Fines herbes pour papillotes.	43
Ognons glacés.	ib.
Ragoût de navets.	ib.
Petites racines.	ib.
Rocamboles.	ib.
Concombres.	ib.
Consommé de volaille.	44
Aspic clair.	ib.
Mayonnaise.	ib.
Pâte à frire à l'italienne.	ib.
Ragoût à la financière.	ib.
Ragoût à la Toulouse.	45
Ragoût de navets vierges.	ib.
Pommes de terre pour garnitures.	ib.
Ognons farcis.	ib.
Ragoût à la providence.	ib.
Ragoût à la chipolata.	46
Macédoine de légumes.	ib.
Garniture à la flamande.	ib.
Garniture de foies gras.	ib.
Garniture de raifort.	ib.
Ragoût de laitances de carpes.	ib.
Persil haché, fines herbes.	47
Beurre de homard.	ib.
Purée de homard.	ib.
Poivre de Cayenne.	ib.
Brute-Sauce.	ib.
Choucroûte.— Manière de la pré-	

Pages.
parer et de la faire cuire. 48
Salpicon. ib.
Champignons. ib.
Morilles. ib.
Mousserons. 49
Truffes à la piémontaise. ib.
Croustade. ib.
Chair à pâté à la ciboulette. ib.
Bords de plats. ib.
Gratin. 50

CHAPITRE IV.

DU BŒUF.

Choix du bœuf.— Bœuf bouilli. 50
Bœuf bouilli en miroton. ib.
bouilli en persillade. 51
bouilli fin. ib.
bouilli en matelotte. ib.
bouilli à la poulette. ib.
Langue de bœuf braisée. ib.
en paupiettes. 52
en papillotes. ib.
à l'écarlate. ib.
au gratin. ib.
à la sauce hachée. 53
aux cornichons. ib.
aux épinards. ib.
aux champignons. ib.
en hochepot. ib.
en atelet. ib.
en cartouches. 54
en paupiettes. ib.
au parmesan. ib.
fourrée. 55
Palais de bœuf en filets. ib.
en atelet. ib.
au gratin. ib.
à la lyonnaise. ib.
à l'allemande. ib.
aux fines herbes. 56
à la Béchamel. ib.
au beurre d'anchois. ib.
à l'italienne. ib.
Paupiettes de palais de bœuf. ib.
Croquettes de palais de bœuf. ib.
Coquilles de palais de bœuf. 57
Crépinettes de palais de bœuf. ib.
Émincé de palais de bœuf. ib.
Cromesquis de palais de bœuf. ib.
Cervelles de bœuf au beurre noir. 58
à la sauce piquante. ib.
en marinade. ib.
en matelotte. ib.
à la sauce tomate. ib.
Pages.
Mayonnaise de cervelles de bœuf. 59
Cervelles de bœuf en crépinettes. ib.
à la sauce aurore. ib.
au soleil. ib.
à la poulette. ib.
en coquilles. 60
Queue de bœuf à la purée de lentilles. ib.
à la sauce tomate. ib.
à la Sainte-Menehould. ib.
en matelotte. ib.
en hochepot. 61
aux navets. ib.
aux choux. ib.
aux champignons. ib.
aux ognons glacés. 62
à la flamande. ib.
Côte de bœuf braisée. ib.
à la gelée. ib.
à la provençale. 63
à la bonne femme. ib.
aux épinards. ib.
à la milanaise. ib.
à la purée d'ognons. ib.
Entre-côte au jus. ib.
à la sauce piquante. 64
à la sauce hachée. ib.
Filet d'aloyau braisé. ib.
aux ognons glacés. ib.
Filet de bœuf aux laitues. ib.
Filet d'aloyau aux cornichons. ib.
aux concombres. 65
à la Mongalt. ib.
au vin de Malaga. ib.
à la sauce tomate. ib.
à la Conti. ib.
de bœuf sauté dans sa glace. ib.
aux truffes. 66
aux champignons. ib.
à la provençale. ib.
au vin de Madère. ib.
en chevreuil. ib.
Filet de bœuf à la polonaise. 67
à la broche. ib.
à la Godard. ib.
Beef-steak à l'anglaise. ib.
aux pommes de terre. ib.
au beurre d'anchois. 68
au cresson. ib.
Hachis de filet de bœuf. ib.
Pièce d'aloyau à la broche. ib.
Aloyau à la Godard. ib.
à la Bretonne. 69
Roast-Beef. ib.
Noix de bœuf à l'étouffade. ib.
Bœuf de Hambourg. ib.
Rognons de bœuf sauté. 70
de bœuf à la Chapsal. ib.

	Pages.
Gras-double à la poulette.	70
à la lyonnaise.	ib.
à la provençale.	71
en caisse.	ib.
en atelets.	ib.
en crépinettes.	ib.
à la sauce Robert.	72
De la vache.	ib.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

	Pages.
Pieds de veau.	73
Pieds de veau farcis et frits.	ib.
Tête de veau au naturel.	ib.
farcie.	74
au Puits-Certain.	ib.
en matelotte.	75
à la poulette.	ib.
à la tortue.	ib.
frite.	ib.
à la Détiller.	76
Langue de veau.	ib.
Oreilles de veau à l'italienne.	ib.
aux champignons.	ib.
à la marinade.	ib.
farcies.	77
Cervelles de veau poêlées.	ib.
au beurre noir.	ib.
en matelote.	ib.
à la hollandaise.	ib.
à la sauce tomate.	78
à la maître-d'hôtel.	ib.
frite.	ib.
en coquilles.	ib.
en crépinettes.	79
à la provençale.	ib.
Cromesquis de cervelles de veau.	ib.
Fraise de veau.	80
Ris de veau braisés.	ib.
sautés.	ib.
en caisse.	ib.
en atelets.	81
glacés.	ib.
en cassolettes.	ib.
en coquilles.	82
en crépinettes.	ib.
au gratin.	ib.
en papillote.	83
à l'anglaise.	ib.
à l'allemande.	ib.
à l'espagnole.	ib.
Ris de veau à la Marengo.	84
en bigarrure.	ib.
à la Saint-Cloud.	ib.
Tendons de veau poêlés.	ib.
au soleil.	ib.
à la sauce tomate.	85
en terrine.	ib.
en chartreuse.	ib.
à la jardinière.	ib.
au blanc.	86
à la provençale.	ib.
à la mayonnaise.	ib.
en marinade.	ib.
en petits pois.	ib.
Fricandeau.	87
Epaule de veau en galantine.	ib.
rôtie.	ib.
aux petites racines.	88
Ragoût de veau.	ib.
Poitrine de veau poêlée.	ib.
à la purée de champignons.	ib.
aux laitues.	ib.
aux ognons glacés.	ib.
farcie.	89
Côtelettes de veau grillées.	ib.
sautées.	ib.
piquées.	ib.
à la Drue.	ib.
en papillotes.	90
en lorgnette.	ib.
en crépinettes.	ib.
Godiveau.	ib.
Quasi de veau.	ib.
Cuisse de veau rôtie.	ib.
à la hollandaise.	91
Carré de veau à la broche.	ib.
piqué.	ib.
en papillote.	ib.
Noix de veau braisée.	ib.
sautée.	92
en surprise.	ib.
en ballotine.	ib.
Longe de veau à l'étouffade.	ib.
à la broche.	93
Queues de veau.	ib.
Blanquette de veau.	ib.
Blanquette de veau à la Périgueux.	ib.
Quenelles de veau.	ib.
Foie de veau à la brioche.	ib.
sauté.	ib.
étouffé.	94

Pages.
Foie de veau frit. 94
à l'italienne. ib.
Gâteau de foie de veau. ib.
Mou de veau à la poulette. ib.
au roux. 95
Rognons de veau. ib.
Filet de veau piqué. ib.
Filets mignons de veau bigarrés. ib.
Escalopes de filets mignons de veau. ib.

CHAPITRE VI.

DE L'AGNEAU.

Langues d'agneau. 96
Oreilles d'agneau. ib.
Cervelles d'agneau. ib.
Pieds d'agneau. 97
Pieds d'agneau au gratin. ib.
en cartouches. ib.
Épaule d'agneau aux truffes. ib.
aux concombres. 98
à la polonaise. ib.
Agneau rôti. ib.
Blanquette d'agneau. ib.
Côtelettes d'agneau à la parmesane. ib.
à la milanaise. 99
sautées. ib.
à la maréchale. ib.
en aspic. ib.
à la Constance. ib.
en atelets. 100
à la provençale. ib.
en lorgnettes. ib.
à la Toulouse. ib.
à la Constance. ib.
Poitrine d'agneau à la Sainte-Menehould. 101
en crépinettes. ib.
Roast-beef d'agneau. ib.
Tendons d'agneau. ib.
Ris d'agneau. ib.
Croquettes d'agneau. 102
Épigramme d'agneau. ib.
Cromesquis d'agneau. 103
Fressure d'agneau. ib.
Quartier d'agneau rôti. ib.
Galantine d'agneau. ib.
Pascaline d'agneau. 104

CHAPITRE VII.

DU COCHON.

Pages.
Du cochon. 105
Hure de cochon à la manière de Troyes. ib.
Oreilles de cochon braisées. 106
à la Choisi. ib.
à la purée de lentilles. ib.
Boudin. ib.
Boudin blanc. 107
de foies gras. ib.
de faisan. ib.
de lapereau. ib.
d'écrevisses. 108
Langues de cochon fourrées. ib.
Foie de cochon sauté. ib.
en fromage. ib.
Pieds de cochons à la Sainte-Mehould. ib.
aux truffes. 109
Queues de cochon à la purée. ib.
à la Villeroi. ib.
Rognon de cochon au vin de Champagne. ib.
Andouilles de cochon. 110
à la Béchamel. ib.
de fraise de veau. ib.
de bœuf. ib.
Saucisses. 111
Saucisson à l'ail. ib.
de Bologne. ib.
Cervelas. 112
Saindoux. ib.
Échine de cochon. ib.
Côtelettes de cochon grillées. ib.
à la milanaise. ib.
de porc frais en crépinettes. 113
Carrés de porc frais en couronne. ib.
Filets mignons de cochon braisés. ib.
en escalope. 114
à la broche. ib.
Émincé de cochon à la sauce poivrade. ib.
à l'ognon. ib.
Jambon au naturel. ib.
Jambon à la broche. 115
mariné. ib.
glacé. ib.
au vin de Madère. ib.
à la Porte-Maillot. 116
aux épinards. ib.
Petit salé. ib.
Cochon de lait rôti. ib.

Pages.
Épaule ou cuisse de cochon de lait à la tartare. 117
Blanquette de cochon de lait. ib.
Cochon de lait farci. ib.
en forme de marcassin. ib.

CHAPITRE VIII.

DU MOUTON.

Rognons de mouton à la brochette. 118
sautés. ib.
au vin de Champagne. 119
Langues de mouton braisées. ib.
grillées. ib.
au gratin. ib.
aux fines herbes. 120
aux petites racines. ib.
aux navets. ib.
en atelets. ib.
à la nivernaise. 121
en papillotes. ib.
en cartouches. ib.
à la gasconne. ib.
en émincé. 122
Queues de mouton braisées. ib.
à la purée. ib.
grillées. ib.
à la chicorée. ib.
en ragoût. ib.
frites. 123
en hochepot. ib.
en terrine. ib.
Cervelles de mouton. ib.
Pieds de mouton à la poulette. ib.
frits. 124
à la Sainte-Menehould. ib.
farcis. ib.
au gratin. ib.
à la provençale. ib.
Côtelettes de mouton au naturel. 125
panées et grillées. ib.
à la Maintenon. ib.
à la Soubise. ib.
sautées. 126
à la financière. ib.
aux navets. ib.
aux concombres. ib.
à l'écarlate. ib.
en crépinette. ib.
Oreilles de mouton farcies. 127
à la ravigote. ib.
Collet de mouton à la Sainte-Menehould. ib.
à la purée. ib.
aux choux. ib.
aux petites racines. ib.
Haricot de mouton. 128
Pages.
Gigot de mouton à l'eau. 128
braisé. ib.
à la chicorée. ib.
en émincé. ib.
Carré de mouton piqué. 129
au persil. ib.
en fricandeau. ib.
Poitrine de mouton braisée. ib.
à la Sainte-Menehould. 130
Selle de mouton braisée. ib.
Epaule de mouton braisée. ib.
en saucisson. ib.
Hachis de mouton rôti. ib.
aux champignons. ib.
Roast-beef de mouton. 131
braisé. ib.
Quartier de mouton un chevreuil. ib.
Animelles de mouton. ib.
Noix de mouton en papillotes. ib.

CHAPITRE IX.

DE LA VOLAILLE.

Du chapon et de la poularde. 132
Chapon au gros sel. ib.
braisé. ib.
Poularde rôtie. ib.
truffée. 133
à l'estragon. ib.
à la hollandaise. ib.
à l'étouffade. ib.
à la sauce tomate. ib.
à la Marengo. 134
à l'anglaise. ib.
à la Chivri. ib.
à la provençale. ib.
au beurre d'écrevisses. ib.
panée et grillée. ib.
à la chevalière. 135
en bigarrures. ib.
à la flamande. ib.
au riz. 136
aux huîtres. ib.
aux moules. ib.
à la Saint-Garat. ib.
en petit deuil. 137
en galantine. ib.
Blanquette de pouiarde. 138
Croquette de poularde. ib.
Cuisses de poularde aux champignons. ib.
à la bayonnaise. 139
en ballotine. ib.
à la nivernaise. 140
Filets de poulardes au suprême. ib.
à la béchamel. ib.
à la maréchale. ib.
à la vénitienne. 141

	Pages.
Filets de poularde en demi-deuil.	141
Ailerons de poularde en terrine.	ib.
à la pluche.	142
Hachis de poularde.	ib.
Friteau de poularde.	ib.
Emincé de poularde.	ib.
Capilotade de volaille.	143
Purée de volaille.	ib.
Rissole de volaille.	ib.
Coquilles de volaille.	ib.
Croquettes de volaille.	144
Cromesquis de volaille.	ib.
Boudin de volaille.	ib.
Casserole de volaille à la reine.	ib.
Foies gras en caisse.	ib.
au gratin.	145
en atelets.	ib.
à la gelée.	ib.
à l'espagnole.	146
à la Périgueux.	ib.
en matelotte.	ib.
en coquilles.	147
Escalope de foies gras.	ib.
Crêtes et rognons de coq au velouté.	ib.
Du poulet.	ib.
Poulet braisé.	148
à l'estragon.	ib.
au riz.	ib.
à la Marengo.	149
à la Monglas.	ib.
à la Horly.	ib.
à la Montmorency.	ib.
à la reine.	150
à la tartare.	ib.
en mayonnaise.	ib.
à l'anglaise.	ib.
en marinade.	151
à la Mauduit.	ib.
aux truffes.	ib.
à la paysanne	ib.
en lézard.	152
rôti.	ib.
Fricassée de poulet.	ib.
à la bourguignonne.	153
à la Saint-Lambert.	ib.
à la gelée.	ib.
à la Bardoux.	ib.
à la minute.	154
à la chevalière.	ib.
Friteau de poulet.	ib.
Côtelettes de poulet.	ib.
Filets de poulet au suprême.	155
Aspic de poulet.	ib.
Cuisses de poulet au soleil.	ib.
à la Périgueux.	156
Du dindon.	ib.
Dinde aux truffes.	ib.
Dindon en daube.	157

	Pages.
Dindon en surprise.	157
à l'estragon.	ib.
en galantine.	158
Dinde à la flamande.	ib.
Dindon à la régence.	159
en tortue.	ib.
Dinde à la Godard.	ib.
Dindonneau au beurre d'écrevisses.	ib.
Dinde à la providence.	160
Dindonneau en mayonnaise.	ib.
peau de goret.	ib.
en salade.	ib.
Hachis de dindon.	161
Cuisses de dindon à la sauce Robert.	ib.
Quenelles de dindon.	ib.
Croquettes de dindon.	ib.
Blanquette de dindon.	ib.
Capilotade de dindon.	162
Ailerons de dindon à la maître-d'hôtel.	ib.
aux petits pois.	ib.
à la chicorée.	ib.
en haricot.	ib.
en haricot vierge.	163
aux olives.	ib.
aux truffes.	ib.
à la chipolata.	ib.
au soleil.	ib.
à la maréchale.	164
Atelets de dindon.	ib.
Du canard.	ib.
Canard braisé.	165
aux navets.	ib.
aux olives.	ib.
aux choux.	ib.
à la choucroûte.	166
à la purée de navets.	ib.
à la purée de lentilles.	ib.
en aiguillettes.	ib.
farci.	ib.
Cuisses de canard en macédoine.	ib.
Filets de canard à l'orange.	167
Caneton au verjus.	ib.
aux petites racines.	ib.
aux petits pois.	ib.
aux concombres.	ib.
au vert-pré.	168
au beurre d'écrevisses.	ib.
De l'oie.	ib.
Oie rôtie.	ib.
en daube.	ib.
à la flamande.	ib.
à l'allemande.	ib.
à l'anglaise.	169
à la providence.	ib.
à la chipolata.	170
farcie de marrons.	ib.
Cuisses d'oie à la lyonnaise.	ib.

28

Pages.
Ailes et cuisses d'oie à la bayonnaise. 170
Cuisses d'oie à la purée. 171
Aiguillettes d'oie. ib.
Du pigeon. ib.
Pigeon rôti. ib.
à la crapaudine. ib.
en compote. 172
à la casserole. ib.
aux petits pois. ib.
aux petites racines. 173
en papillotes. ib.
en macédoine. ib.
à la chipolata. ib.
en chartreuse. ib.
à la financière. 174
à l'aurore. ib.
à la monarque. 175
en caisse. ib.
à la cuillère. ib.
Côtelettes de pigeons panées et grillées. ib.
sautées. 176
Pigeons ramiers braisés. ib.
Ramereaux en marinade. ib.
à l'étouffade. ib.
Des tourtereaux. 177
Des ortolans, des rouge-gorges, etc. ib.

CHAPITRE X.

DU GIBIER.

Du sanglier. 178
Boudin de sanglier. ib.
Cuisse de sanglier braisée. ib.
Jambon de sanglier. 179
Hure de sanglier. ib.
Côtelettes de sanglier grillées. ib.
sautées. ib.
Filet de sanglier. ib.
Du marcassin. 180
Recette pour donner au cochon le goût du sanglier. ib.
Du chevreuil. ib.
Cervelles de chevreuil. ib.
Quartier de chevreuil rôti. 181
Carré de chevreuil rôti. ib.
Epaule de chevreuil. ib.
Filet de chevreuil rôti. ib.
Filets de chevreuil sautés. ib.
Côtelettes de chevreuil. ib.
Civet de chevreuil. 182
Émincé de chevreuil. ib.
Émincé de chevreuil à l'ognon. ib.
Saucisses de chevreuil. ib.
Crépinettes de chevreuil. 183
Hachis de chevreuil. ib.
Du daim, du cerf, etc. ib.
Du lièvre. ib.
Lièvre en daube. ib.
Pages.
Lièvre à l'anglaise. 184
Cuisses de lièvre à la poivrade. ib.
Lièvre à la Saint-Denis. ib.
rôti. 185
Civet de lièvre. ib.
Civet de lièvre à l'allemande. ib.
Filet de lièvre piqué. ib.
sauté. 186
Pain de lièvre. ib.
Boudin de lièvre. ib.
Du levraut. ib.
Levraut sauté. ib.
à la tartare. 187
en caisse. ib.
Filets de levraut en serpent. ib.
frits. 188
en bigarrure. ib.
à la provençale. ib.
Côtelettes de levraut. 189
Quenelles de levraut. ib.
Escalopes de levraut. ib.
Cuisses de levraut en papillote. ib.
Reins de levraut. 190
Du lapin. ib.
Lapin en galantine. ib.
Gibelotte de lapin. ib.
Quenelles de lapin. 191
Croquettes de lapin. ib.
Terrine de quenelles de lapin. ib.
Gâteau de lapin. ib.
Boudin de lapin. 192
Cuisses de lapin à la purée. ib.
Du lapereau. ib.
Cuisses de lapereau au soleil. ib.
à la chipolata. 193
panées et grillées. ib.
en papillote. ib.
à la chicorée. ib.
Lapereau sauté. 194
sauté au vin de Champagne. ib.
au blanc. ib.
à l'anglaise. ib.
Lapereaux confits. 195
Filets de lapereau en gimblettes. ib.
Lapereaux en hachis. ib.
Lapereau aux fines herbes. ib.
Filets de lapereaux aux concombres. 196
en salade. ib.
Lapereau aux pistaches. ib.
en tortue. 197
Lapereaux en bigarrure. ib.
Lapereau en caisse. ib.
à la bourgeoise. 198
Lapereaux en purée. ib.
Lapereau à la poulette. ib.
à la Marengo. ib.

	Pages.
Lapereau en mayonnaise.	198
Lapereaux en kari.	199
Friture de lapereau mariné.	ib.
Lapereau rôti.	ib.
De la perdrix.	ib.
Perdrix aux choux.	ib.
en surprise.	200
braisées à la purée.	ib.
Chartreuse de perdrix.	201
Perdrix à l'étouffade.	ib.
Perdreaux à l'anglaise.	202
en côtelettes.	ib.
à l'espagnole.	ib.
en escalopes.	ib.
Purée de perdreaux.	203
Perdreaux en croustade.	ib.
grillés.	ib.
au charbon.	ib.
à la tartare.	ib.
en salade.	204
à la mayonnaise.	ib.
aux truffes.	ib.
poêlés.	ib.
Pain de perdreaux.	205
Perdreaux en papillotes.	ib.
rôtis.	ib.
à la Saint-Laurent.	ib.
Salmis de perdreaux.	206
Hachis de perdreaux.	ib.
Manselle de perdreaux.	ib.
Perdreaux à la Monglas.	207
Cuisses de perdreaux à la chipolata.	ib.
Filets de perdreaux à la bigarade.	ib.
sautés.	ib.
Du canard sauvage et de la sarcelle.	208
Canards sauvages rôtis.	ib.
Salmis de canard sauvage.	ib.
Filets de canards sauvages en escalopes.	ib.
à l'orange.	ib.
Salmis de canards sauvages au chasseur.	209
De la grive.	ib.
Grives à l'anglaise.	ib.
en prunes.	ib.
au gratin.	ib.
à la flamande.	210
confites.	ib.
Du merle.	ib.
De la caille.	ib.
Cailles au gratin.	ib.
au salpicon.	211
aux choux.	ib.
au laurier.	ib.
aux truffes.	ib.
au fumet de gibier.	212
à l'anglaise.	ib.
Cailles à la milanaise.	212
à l'espagnole.	213
aux pois.	ib.
au chasseur.	ib.
braisées.	ib.
De la bécasse.	214
Bécasses rôties.	ib.
Salmis de bécasses.	ib.
Bécasses farcies.	ib.
à l'anglaise.	ib.
Hachis de bécasses en croustades.	215
Filets de bécasses en canapés.	ib.
Salmis de bécasses à la paysanne.	ib.
de table à l'esprit de vin.	ib.
Salmis de bécasses à la bourgeoise.	216
au chasseur.	ib.
Sauté de filets de bécasses.	ib.
de bécasses à la provençale.	217
Bécasses à la minute.	ib.
De la mauviette.	ib.
Mauviettes rôties.	ib.
Salmis de mauviettes à la bourgeoise.	ib.
Mauviettes aux fines herbes.	218
en caisse.	ib.
en croustades.	ib.
au gratin.	ib.
à la minute.	219
à la chipolata.	ib.
Filets de mauviettes sautés.	ib.
Mauviettes en ragoût.	ib.
Du pluvier et du vanneau.	220
Pluviers rôtis.	ib.
en entrée de broche.	ib.
au gratin.	ib.
à la Périgueux.	ib.
Des ortolans et des rouge-gorges.	221
Des grives et des merles.	ib.
Grives rôties.	ib.
au gratin.	ib.
à l'anglaise.	ib.
à la flamande.	222
au filet.	ib.
à la bourgeoise.	ib.
Des sarcelles.	ib.
Sarcelles à la bigarade.	ib.
Des faisans.	223
Faisan rôti.	ib.
en galantine.	ib.
en salmis.	ib.
aux choux.	224
à l'angoumoise.	ib.
étoffé.	ib.
poêlé ou à l'étouffade.	225
Balloline de faisan.	ib.
Hachis de toutes sortes de viande rôtie.	ib.

Pages.
Manière de retrousser et d'embrocher une volaille ou un oiseau quelconque. 226

CHAPITRE XI.

DU POISSON.

Du turbot et de la barbue. 227
Entrée de turbot. ib.
Turbot au court-bouillon. 228
Différentes manières d'accommoder les dessertes de turbot. ib.
Turbot à l'anglaise. ib.
à la mayonnaise. ib.
à la crême. ib.
à la béchamel. 229
à la Sainte-Menehould. ib.
en matelote. ib.
en salade. ib.
glacé. ib.
Du saumon. 230
Saumon au bleu. ib.
aux anchois. ib.
en galantine. 231
grillé aux câpres. ib.
à la poêle. ib.
à la genevoise. ib.
salé. 232
en caisse. ib.
De l'esturgeon. ib.
Esturgeon au court-bouillon. ib.
rôti. 233
glacé ou en fricandeau. ib.
au bleu. ib.
en papillotes. ib.
braisé. 234
Des aloses. ib.
Alose au court-bouillon. ib.
grillée. ib.
Filets d'alose sautés. ib.
Filets d'alose au citron. 235
Du cabillaud ou morue fraîche. ib.
Cabillaud grillé. ib.
à la crême et aux huîtres. ib.
à la hambourgeoise. ib.
De la morue salée. 236
Morue à la maître-d'hôtel. ib.
à la bourguignole. ib.
à la provençale. 237
à la béchamel. ib.
Bonne morue. ib.
Croquettes de morue. ib.
Morue en beignets. 238
à la Garonne. ib.
frite. ib.
au beurre noir. ib.
à l'anglaise. ib.
Pages.
Morue aux câpres et aux anchois. 239
Merluche ou morue sèche à la gasconne. ib.
De la raie. ib.
Raie au beurre noir. ib.
frite. ib.
au vin de Champagne. 240
à la sauce blanche. ib.
à la sauce de son foie. ib.
Foies de raies en canapé. ib.
Raie au fromage de Parme. 241
Des soles. ib.
Soles. ib.
frites. ib.
à la broche. 242
au gratin. ib.
sur le plat. ib.
en ris de veau. ib.
Filets de soles à la mayonnaise. 243
à l'anglaise. ib.
à la béchamel. ib.
à la Horly. ib.
à la provençale. ib.
à l'italienne. 244
en papillotes. ib.
à la hollandaise. ib.
à la chevalière. ib.
en salade. ib.
sautés. 245
en turban. ib.
en aspic. ib.
Des carrelets. ib.
Carrelets grillés. ib.
panés frits. 246
à la bonne femme. ib.
Des plies et des limandes. ib.
Plies grillées. ib.
à l'italienne. ib.
De l'éperlan. 247
Éperlans frits. ib.
à l'anglaise. ib.
au gratin. ib.
Maquereaux à la maître-d'hôtel. ib.
au court-bouillon. 248
à la flamande. ib.
à l'anglaise. ib.
à l'italienne. ib.
en papillotes. 249
Filets de maquereaux sautés. ib.
Du mulet et du surmulet. ib.
Du thon. ib.
De la vive. 250
Vives à la maître-d'hôtel. ib.
à l'allemande. ib.
à l'italienne. ib.
Du rouget barbet. ib.
Rougets au court-bouillon. 251
grillés. ib.
Du grondin. ib.

	Pages.
Grondins à l'italienne.	251
De la barbue.	ib.
Barbue grillée.	ib.
Du flotton, ou flotte.	252
De la loubine.	ib.
De l'égletin.	ib.
De la morène.	ib.
Du Saint-Pierre, ou poule de mer.	ib.
Du congre, ou anguille de mer.	ib.
Congre à la poulette.	253
sauté.	ib.
à la bourgeoise.	ib.
à la hollandaise.	ib.
aux anchois.	ib.
Des sardines, des harengs frais.	254
Harengs frais grillés.	ib.
Sardines fraîches frites.	ib.
Harengs saurs grillés.	ib.
à la Ste-Menehould.	ib.
Harengs salés au beurre roux.	ib.
Sardines salées.	255
Harengs pecs.	ib.
pour hors-d'œuvre.	ib.
Maquereaux salés.	ib.
Des anchois.	ib.
Anchois frits.	256
Rôties d'anchois.	ib.
Du merlan.	ib.
Merlans à la bonne eau.	ib.
frits.	ib.
à la hollandaise.	ib.
au gratin.	257
grillés.	ib.
à la ravigote.	ib.
aux fines herbes.	ib.
au court-bouillon.	258
en quenelles.	ib.
Filets de merlans à l'anglaise.	ib.
à l'italienne.	ib.
en atelets.	ib.
farcis.	259
à la Horly.	ib.
en paupiettes.	ib.
sautés.	ib.
aux truffes.	260
en turban.	ib.
Du bar.	ib.
Du vaudreuil.	ib.
De la thontine.	261
Des écrevisses de mer.	ib.
Du homard.	ib.
Autres manières d'accommoder le homard.	ib.
De la langouste.	262
Des crabes.	ib.
Des crevettes.	ib.
Crevettes en croustade.	ib.
Croquettes de crevettes.	263
Des chevrettes.	ib.
Des moules.	263
Moules crues.	ib.
à la poulette.	ib.
à la minute.	ib.
au naturel.	264
en marinade.	ib.
en atelets.	ib.
au soleil.	ib.
en ragoût.	ib.
Des huîtres.	265
Huîtres crues.	ib.
cuites.	ib.
en coquilles.	ib.
au gratin.	ib.
en hachis.	ib.
sur le gril.	266
grillées.	ib.
à la poulette.	ib.
De la macreuse.	ib.
Macreuse à la daube.	ib.
Du brochet.	267
Brochet au court-bouillon.	ib.
Brocheton frit.	ib.
Brochet, sauce aux câpres.	ib.
à la broche.	ib.
à la Chambord.	268
en grenadine.	ib.
à l'allemande.	ib.
à l'arlequine.	269
à la portugaise.	ib.
au raifort.	ib.
Filets de brochet sautés.	ib.
à la béchamel.	ib.
Brochet à la tartare.	ib.
Brochetons à la maître-d'hôtel.	270
De l'anguille.	ib.
Manière de dépouiller l'anguille.	ib.
Anguille à la tartare.	ib.
en matelote.	271
à la poulette.	ib.
à la broche.	ib.
à la maître-d'hôtel.	272
piquée.	ib.
à l'anglaise.	ib.
roulée.	ib.
à la Sainte-Menehould.	ib.
aux montans de laitues romaines.	273
en rissoles.	ib.
au soleil.	ib.
De la carpe.	ib.
Carpe au bleu.	ib.
au court-bouillon.	274
à l'étuvée.	ib.
en matelote, dite à la marinière.	ib.
en matelote vierge.	275
grillée.	ib.
à la poulette.	ib.

	Pages.
Carpe frite.	275
à l'allemande.	276
en marinade.	ib.
farcie.	ib.
au maigre.	277
à la Chambord.	ib.
Filets de carpes sautés.	ib.
Laitances et langues de carpes frites.	278
Laitances et langues de carpes en caisse.	ib.
De la truite.	ib.
Truite au court-bouillon.	279
à la génoise.	ib.
à la Chambord.	ib.
frite.	280
Filets de truite sautés.	ib.
à la St.-Florentin.	ib.
De la perche.	ib.
Perche au vin.	ib.
au beurre.	281
en matelote.	ib.
frites.	ib.
grillées.	ib.
à l'eau de persil.	ib.
au court-bouillon.	ib.
à la polonaise.	282
à la Wastrefiche.	ib.
De la tanche.	ib.
Tanche à la poulette.	ib.
grillée.	283
en matelote.	ib.
à la bourgeoise.	ib.
De la lotte, ou barbotte.	ib.
Lotte frite.	ib.
au court-bouillon.	ib.
en fricandeau.	284
De la lamproie.	ib.
Lamproie à la tartare.	ib.
en matelote.	ib.
grillée.	ib.
Du barbeau et du barbillon.	ib.
Du meunier.	285
Du goujon.	ib.
Goujons à l'étuvée.	ib.
De la brême.	ib.
Des grenouilles.	ib.
Grenouilles à la poulette.	ib.
frites.	286
en cornets.	ib.
Des écrevisses.	ib.
Écrevisses au court-bouillon.	ib.
Coulis d'écrevisses.	287
Écrevisses en matelote.	ib.
à la crême.	ib.
gratinées à l'italienne.	288
Bisque d'écrevisses.	ib.
Écrevisses conservées.	ib.
Des escargots.	288
Escargots à la poulette.	289
De la tortue.	ib.
Tortue en haricot.	ib.
Hachis de toutes sortes de poisson.	ib.
Manière de conserver les poissons vivans.	290

CHAPITRE XII.

DES LÉGUMES.

	Pages.
Des pois verts, ou petits pois.	291
Petits pois au naturel.	ib.
à la bourgeoise.	ib.
au lard.	292
aux laitues.	ib.
à l'anglaise.	ib.
au petit beurre.	ib.
Des pois secs.	293
Des haricots verts.	ib.
Haricots verts à la bourgeoise.	ib.
à la maître-d'hôtel.	ib.
à l'ognon.	ib.
à la poulette.	ib.
à l'anglaise.	294
à la paysanne.	ib.
à la provençale.	ib.
en salade.	ib.
liés.	ib.
au beurre noir.	ib.
à la bretonne.	295
à la lyonnaise.	ib.
confits.	ib.
Haricots blancs nouveaux.	296
Haricots blancs nouveaux à la maître-d'hôtel.	ib.
Haricots blancs au roux.	ib.
Haricots secs au jus.	ib.
en purée.	ib.
à la purée d'ognons.	ib.
Haricots blancs fricassés.	297
Haricots rouges au vin.	ib.
Des fèves de marais.	ib.
Fèves de marais au blanc.	ib.
au roux.	ib.
Fèves en purée.	ib.
Des lentilles.	ib.
Lentilles à la maître-d'hôtel.	298
à l'ognon.	ib.
fricassées.	ib.
au beurre.	ib.
à la purée.	ib.
Des pommes de terre et de leur cuisson.	ib.
Pommes de terre à la maître-d'hôtel.	299
frites.	ib.
sautées au beurre.	ib.

	Pages.
Pommes de terre au blanc.	299
au roux.	ib.
Gâteau de pommes de terre.	300
Pommes de terre à la provençale.	ib.
Quenelles de pommes de terre.	ib.
Pommes de terre à la lyonnaise.	ib.
à l'allemande.	301
à l'anglaise.	ib.
Fécule de pommes de terre.	ib.
Des patates.	ib.
Patates au beurre.	ib.
à la frangipane.	302
en beignet.	ib.
Verdure de patates sautées.	ib.
Des topinambours.	ib.
Topinambours à l'espagnole.	ib.
frits.	ib.
Des choux.	303
Choux au lard.	ib.
farcis.	ib.
à la crême.	304
à la lilloise.	ib.
Choucroûte.	ib.
Des choux rouges.	ib.
Choux rouges à l'allemande.	ib.
à la hollandaise.	ib.
à la flamande.	305
Choux de Bruxelles.	ib.
Choux brocolis.	ib.
Des choux-fleurs.	ib.
Choux-fleurs à la sauce blanche.	ib.
farcis.	306
en pain à l'italienne.	ib.
frits.	ib.
de dessert.	307
Des artichauts.	ib.
Artichauts à la sauce blanche.	ib.
à la barigoule.	ib.
frits.	308
glacés.	ib.
à la provençale.	ib.
à la hollandaise.	309
à l'italienne.	ib.
au velouté.	ib.
à l'espagnole.	ib.
à la lyonnaise.	ib.
aux fines herbes.	310
Culs d'artichauts en campre.	ib.
Des carottes.	ib.
Carottes à la maître-d'hôtel.	ib.
à la flamande.	ib.
au beurre.	311
frites.	ib.
Des navets.	ib.
Navets glacés.	ib.
à l'espagnole.	ib.
à la sauce blanche.	312
à la crême.	ib.
écrasés.	ib.
Navets au roux.	312
à la moutarde.	ib.
Des betteraves.	ib.
Betteraves en fricassée.	313
Des ognons.	ib.
Ognons farcis.	ib.
glacés.	ib.
en matelote.	ib.
Des salsifis et scorsonères.	314
Salsifis à la sauce blanche.	ib.
au roux.	ib.
frits.	ib.
Des asperges.	ib.
Asperges à la sauce blanche.	ib.
en petits pois.	315
en petits pois roux.	ib.
Du céleri.	ib.
Céleri en petits pois.	ib.
au velouté.	316
au jus.	ib.
à l'espagnole.	ib.
frit.	ib.
Des épinards.	317
Epinards à la maître-d'hôtel.	ib.
à l'anglaise.	ib.
à la crême.	ib.
au velouté.	ib.
De la chicorée.	318
Chicorée à l'espagnole.	ib.
au velouté.	ib.
De l'oseille.	ib.
Oseille au gras.	ib.
au maigre.	319
Des laitues.	ib.
Laitues farcies.	ib.
frites.	ib.
au maigre.	ib.
hachées.	320
à l'espagnole.	ib.
avec du jus.	ib.
au blanc de veau.	ib.
Des aubergines.	ib.
Aubergines grillées.	ib.
farcies.	321
Des tomates.	ib.
Tomates farcies.	ib.
Des cardons.	322
Cardons au jus.	ib.
au consommé.	ib.
à la béchamel.	ib.
à l'espagnol.	ib.
au gratin.	323
en croustade.	ib.
au velouté.	ib.
Des cardes-poirées.	324
Des concombres.	ib.
Concombres à la crême.	ib.
au gras.	ib.
farcis.	ib.

	Pages.
Concombres à l'espagnole.	325
panés.	ib.
marinés.	ib.
Des giromons.	ib.
Du potiron.	ib.
Gâteau de potiron.	326
Des champignons.	ib.
Champignons à la bordelaise.	ib.
à la languedocienne.	ib.
à la provençale.	327
aux fines herbes.	ib.
au gratin.	ib.
Croûte aux champignons.	ib.
Des morilles et mousserons.	ib.
Des truffes.	328
Truffes à la vapeur du vin.	ib.
à la piémontaise.	ib.
au bouillon.	ib.
à la provençale.	ib.
à l'italienne.	329
à la Périgueux.	ib.
au vin de Champagne.	ib.
à l'espagnole.	ib.
en croustade.	ib.
à la serviette.	ib.
sous la cendre.	330
sautées.	ib.
Emincé de truffes.	ib.
Des cornichons.	ib.
Des melons.	ib.

CHAPITRE XIII.

DES ŒUFS.

Omelette au naturel.	331
au lard.	ib.
aux rognons de veau.	ib.
aux truffes.	332
au thon.	ib.
aux harengs saurets.	ib.
soufflée.	ib.
aux confitures.	333
au potiron.	ib.
au sucre.	ib.
Œufs pochés.	ib.
à la coque.	334
sur le plat ou au miroir.	ib.
brouillés.	ib.
brouillés aux pointes d'asperges.	ib.
brouillés au jus.	ib.
brouillés aux confitures.	ib.
brouillés au jambon.	335
brouillés à la coque.	ib.
aux épinards.	ib.
à la Bagnolet.	ib.
frits.	ib.
Œufs au beurre noir.	336
à l'eau.	ib.
au lait.	ib.
à la neige.	ib.
farcis.	337
au fromage.	ib.
au gratin.	ib.
fondue.	338
à la tripe.	ib.
aux concombres.	ib.
sur le gril.	ib.
à la provençale.	ib.
à la tartufe.	ib.
en croquettes.	339
à la crême.	ib.
à la bonne femme.	ib.
à l'aurore.	ib.
Salade d'œufs.	ib.

CHAPITRE XIV.

DES ENTREMETS DE FRUITS.

Pommes au beurre.	340
au riz.	ib.
meringuées.	ib.
Beignets de pommes.	341
Gâteau de pommes.	ib.
au riz.	ib.
Croquettes de pommes.	ib.
Chartreuse de pommes.	342
Miroton de pommes.	ib.
Marmelade de pommes.	ib.
Charlotte de pommes.	ib.
Beignets de pêches.	343
Charlotte de pêches.	ib.
de poires.	ib.
Beignets de prunes et de cerises.	ib.
d'abricots.	344
de fraises.	ib.
d'oranges.	ib.
de confitures.	ib.
à la vénitienne.	ib.
de crême.	345
à la crême glacés.	ib.
de surprise.	ib.
de brioche.	ib.
de fécule de pommes de terre.	346
Pannequets.	ib.
Omelette à la célestine.	ib.
soufflée et aux confitures, œufs à la neige, etc.	ib.
aux confitures variées.	ib.
Beignets d'omelette.	347
de crême au chocolat.	ib.
de riz.	ib.
soufflés.	ib.

